WINE STORAGE

USE & CARE INFORMATION

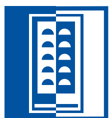
GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG







CONTENTS

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Sub-Zero equipment.

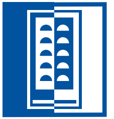
⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

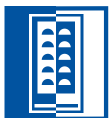
In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.



THANK YOU

Thank you for purchasing your new Sub-Zero Wine Storage unit. The ultimate in beauty, engineering, detailing and functionality, this Wine Storage equipment continues the Sub-Zero tradition of superior quality and reliability, giving you the peace of mind that your wine is stored properly, at the exact temperature you select.

This Use & Care Information will answer most of your questions about the features, operation and maintenance of your Wine Storage unit. If you have questions that are not addressed here, visit our website, subzero.com.

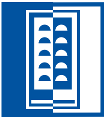


WINE STORAGE FEATURES

- Dual temperature zones—all Wine Storage models allow you to have precise independent temperature control within one degree of your preset temperature in each of the two temperature zones.
- Model ICB427R has a third temperature zone—bottle storage drawers—for items to be stored at a cooler temperature than your wine.
- Electronic controls—a microprocessor controls all electronic functions and allows you to monitor the exact temperature you have preset and make adjustments easily.
- Correct temperature—each temperature zone of your Wine Storage unit has a range of 3°C to 18°C, and your set temperature is shown in the LED display, located on the control panel.
- Proper humidity is maintained throughout the entire unit.
- Discreet lighting—our soft low-wattage LED lighting can be controlled independently of the door's opening, which will allow you to display your collection of wine for special occasions.
- Sturdy, rustproof wire shelves can easily accommodate standard 750 ml bottles, half bottles, as well as magnums. Finished off with a natural cherry wood facing, all shelves ensure that the wine is stored properly, with the corks in contact with the bottles' contents.
- Roller-assembly shelves with a full three-quarter extension for easy access to all stored bottles.
- Display shelf—featured on Models ICB427, ICB427R and ICB430, this shelf allows you to display those prized bottles in your wine collection. It is illuminated with discreet lighting mounted in the control panel.
- Service alert—an indicator light in the LED display on the control panel will let you know if service may be necessary.
- Home alarm—wiring connections give you the option of hooking the Wine Storage unit up to your home security system.
- Model ICB427R has an alarm feature that will make an audible beeping sound if a drawer has been left open.
- Sabbath Mode will allow the lights to remain off during certain religious observances.
- UV-resistant glass in the door filters out harmful UV light.
- Optional lock—lock is available as a sales accessory. Contact your Sub-Zero dealer for details.
- Magnetic gaskets around the doors give extra-tight seals.
- The solid, adjustable kickplate gives a true built-in look.
- Front venting—all Sub-Zero Wine Storage models are designed for mechanical system airflow at the front of the unit.

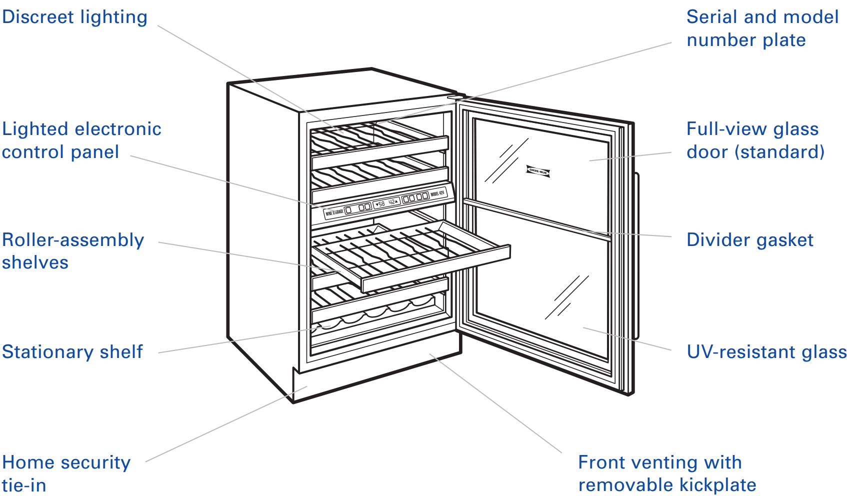


With the installation of a harness kit, these appliances are Star-K compliant to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org. For details about the harness kit, contact your Sub-Zero dealer.



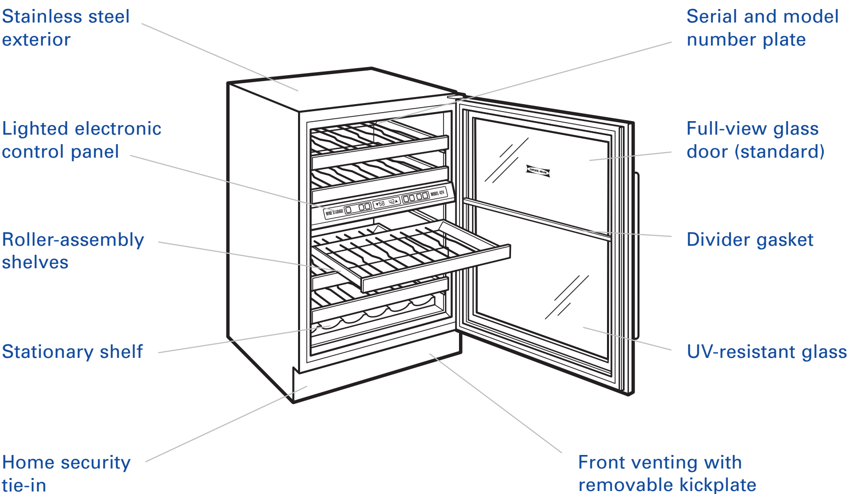
MODEL **ICB424**

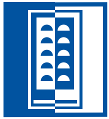
UNDERCOUNTER WINE STORAGE



MODEL **ICB424FS**

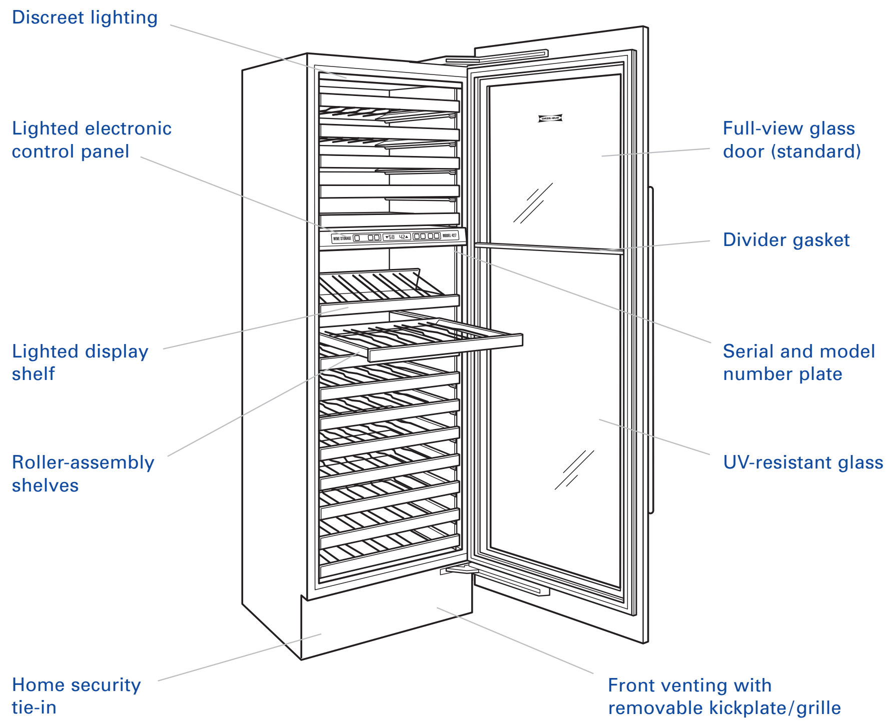
FREE-STANDING WINE STORAGE





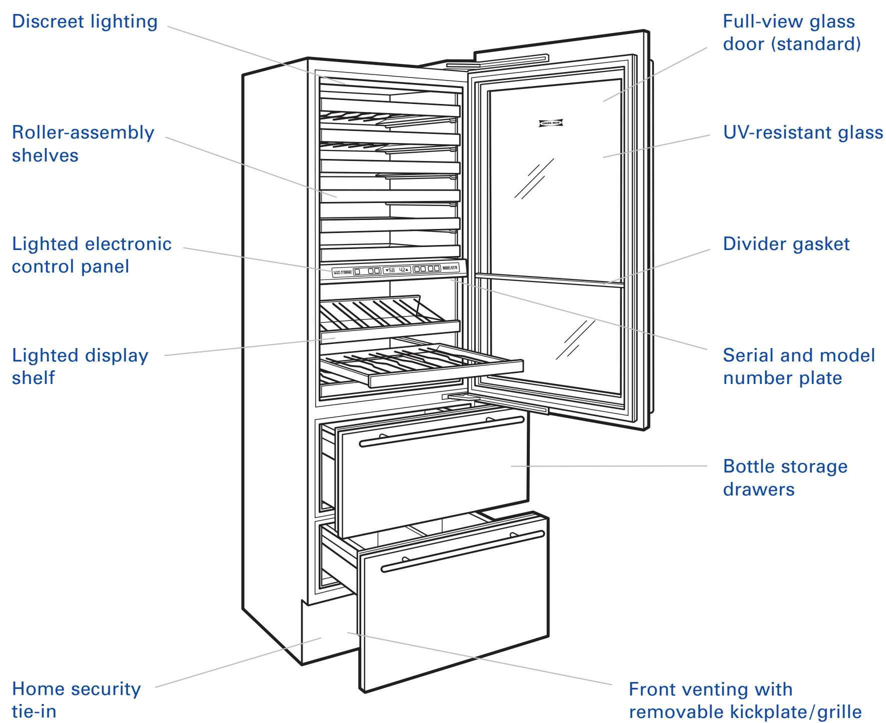
MODEL **ICB427**

ALL WINE STORAGE



MODEL **ICB427R**

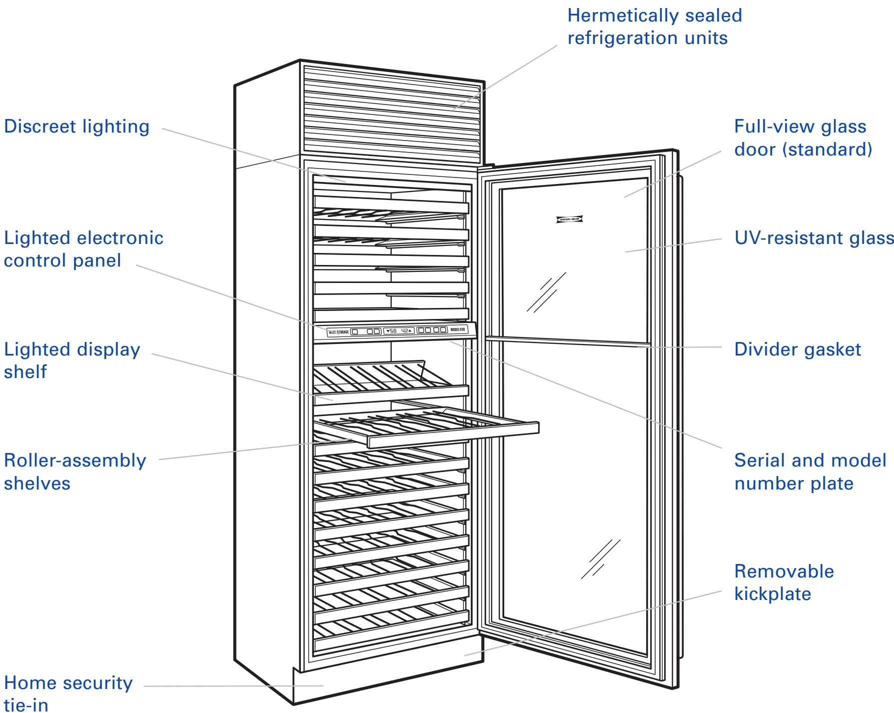
WINE STORAGE WITH BOTTLE STORAGE DRAWERS





MODEL **ICB430**

ALL WINE STORAGE



ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

The Electronic Control System of your Sub-Zero Wine Storage unit gives you the most accurate temperature control for your peace of mind. You can be assured your wine is stored at the temperature you have selected, whether it is long-term aging or staging wine for consumption that evening.

A microprocessor accurately samples the temperature every second in each zone to be sure the temperatures stay within one degree of your preset temperatures. It also monitors the unit's operation and will let you know if service may be necessary.

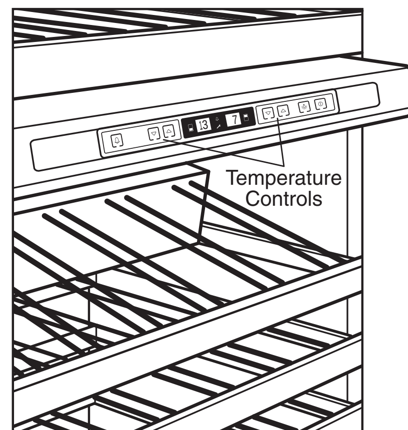
TEMPERATURE CONTROL

With all Wine Storage models you have the capability of setting two distinct temperatures within the two zones of your Wine Storage unit. Your model has been thoroughly tested and inspected before it was shipped from the factory. The temperature has been preset at 7°C in the top zone and 13°C in the bottom zone.

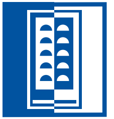
There are two sets of △ and ▽ key pads on the control panel, one for each of the two separate temperature zones. An arrow next to the temperature in the LED display, will indicate which temperature corresponds with each zone. Refer to the illustration below.

The ▽ key pad on the control panel allows you to decrease the temperature in the corresponding zone by one degree each time you depress the key pad. Remember that the temperature range in each zone is 3°C to 18°C and you can set two different temperatures—one for each zone.

Similar to the ▽ key pad, you can raise the temperature in the corresponding zone by one degree each time you depress the △ key pad on the control panel.



Electronic control panel



LED DISPLAY

Electronic control system functions, such as digital temperatures and service indicators, are shown in the LED display, located on the control panel. The temperatures of each zone will be visible through the glass door of your Wine Storage unit. If you are using your unit frequently, the numbers may fluctuate.

UNIT ON/OFF

The ⏽ key pad on the control panel will shut off all electrical power to the Wine Storage unit for cleaning or service.

LIGHTS ON/OFF

All Wine Storage units have the capability of having the lights on independently of the door's opening and closing. This will allow you to display your collection of wine for special occasions.

To have the lights remain on independently of the door's opening and closing, press the 💡 key pad. Press the key pad again to have the lights to go off when the door is closed.

⚠ CAUTION

You should not leave the lights on overnight or for extremely long periods of time. The heat from the lights will cause the unit to work unnecessarily hard.

ALARM FEATURE

If the microprocessor detects temperature fluctuations or a faulty component, you will hear an audible beep and a bell symbol will flash in the LED display on the control panel. Also, if the unit is tied in with your home security, it will alert this system. You can deactivate the alarm feature and the audible sound by depressing the 🔔 key pad. If the alarm is deactivated, the bell symbol will not be visible in the LED display.

SABBATH MODE (STAR-K)

All Wine Storage units feature the Sabbath Mode. This is for certain religious observances where the lights need to be turned off.

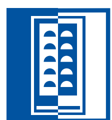
To initiate Sabbath Mode, while the unit is on press the ⏽ key pad so that OFF is visible in the LED display on the control panel. Your unit will be off.

Then press and hold the ⏽ key pad for 10 seconds. This will turn the unit back on and will disable the lights. To return the unit to normal lighting, press and release the ⏽ key pad.

If you have questions about Star-K compliance, visit www.star-k.org.

VISUAL SERVICE DISPLAY

The electronic control system monitors temperatures as well as the the unit's operation. If there is a temperature or operation problem, you will notice the wrench icon illuminated in the LED display on the control panel. Before calling for service, please check to see if your condenser area needs cleaning. Refer to Condenser Cleaning on page 16.



BOTTLE STORAGE DRAWERS – MODEL ICB427R

TEMPERATURE CONTROL

Model ICB427R: The bottle storage drawers have their own microprocessor and control panel located in the top drawer. The preset temperature is 3°C from the factory, but you have the option of adjusting the temperature within the range of 1°C to 7°C. The LCD display on the control panel displays the actual temperature of both drawers in your unit.

The ▽ key pad on the control panel allows you to decrease the temperature of the drawers by one degree each time you depress the key pad. You can raise the temperature in the drawers by one degree each time you depress the △ key pad on the control panel.

ALARM FEATURE

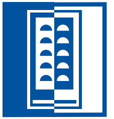
Model ICB427R: An alarm feature will make an audible beeping sound if a drawer has been left open accidentally.

When the alarm is activated, a bell symbol will be illuminated in the LCD display of the control panel. When the alarm is deactivated, the bell symbol will not be visible.

TEMPERATURE SETTINGS

In all instances, the temperature settings are your individual preference, and with the Wine Storage model you purchased, you can be confident the unit will maintain those temperatures. A chart with suggested storing and serving temperatures can be found on page 19.

While each temperature zone of your Wine Storage unit has a range of 3°C to 18°C, you can set the temperatures at the exact temperature you think best—whether it's for consumption or for duplicating the temperatures of cellars for long-term storage.



WINE STORAGE

WINE STORAGE SHELVES

All Sub-Zero Wine Storage models have roller-assembly shelves with a full three-quarter extension for easy access to all stored bottles.

IMPORTANT NOTE: Models ICB424 and ICB424FS have roller-assembly shelves in all instances with the exception of the bottom stationary shelf.

The shelves have a solid natural cherry wood facing that can be replaced with other wood to match your cabinetry. Details on how to replace the shelves' wood facing can be found in the Sub-Zero Design Guide or check our website at subzero.com.

IMPORTANT NOTE: If you choose to stain or seal the shelves' natural cherry wood facing, be aware that some of these substances are hazardous and will damage stored wine.

Your Wine Storage unit is intended to maximize the storage of bottles in an ideal environment where the wine stays in contact with the cork at an even temperature. Refer to the illustration below for the proper arrangement of bottles on the shelves.

If you are storing half bottles or magnums, they are nestled in the shelves in the same manner as the 750 ml bottles.

⚠ CAUTION

When storing magnum bottles you must remove the shelf just above the intended storage shelf to allow for these larger bottles to be moved in and out of the unit. Failure to do so will cause the bottles to break.

WINE STORAGE SHELF REMOVAL

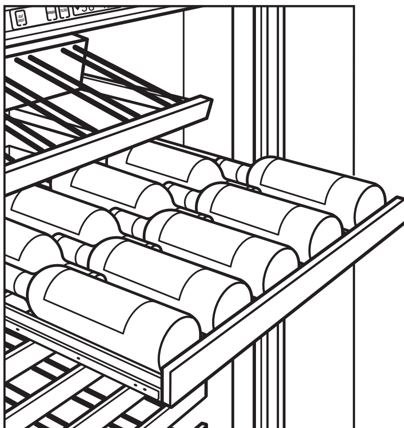
To remove a wine storage shelf, pull the shelf out to its full extension, gently and evenly lift up on both sides of the front of the shelf and remove. Refer to the illustration below. Reverse the procedure to reinstall the shelf.

⚠ CAUTION

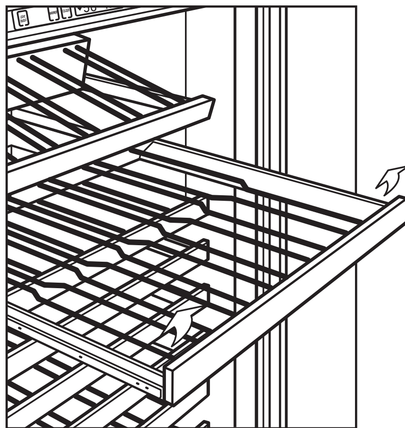
Be sure to unload all bottles from the wine storage shelf before removing it.

DESIGN GUIDE

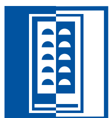
Details on how to replace the wine storage shelves' cherry wood facing can be found in the Sub-Zero Design Guide or check our website at subzero.com.



Wine storage arrangement



Wine storage shelf removal



WINE STORAGE

DISPLAY SHELF

Models ICB427, ICB427R and ICB430: These Wine Storage models feature a display shelf that allows you to display those prized bottles in your wine collection. It is illuminated with discreet lighting mounted in the control panel. The display shelf is designed so that the wine will stay in proper contact with the cork. Refer to the illustration below.

IMPORTANT NOTE: The display shelf is designed for only one row of bottles laid in such a way that the bottom portion of the bottle is against the wood rail and the top and cork of the bottle are toward the back of the Wine Storage unit.

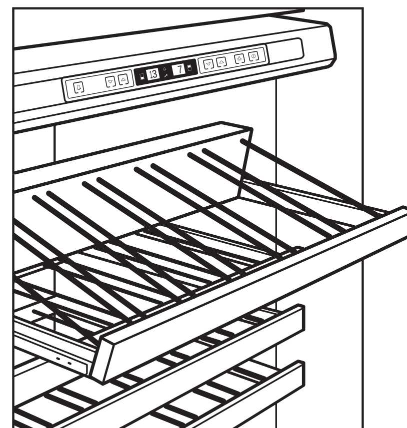
IMPORTANT NOTE: Models ICB424 and ICB424FS do not include the display shelf.

DISPLAY SHELF REMOVAL

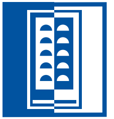
Models ICB427, ICB427R and ICB430: To remove the display shelf, pull the shelf out to its full extension, gently and evenly lift up on both sides of the front of the shelf and remove. Reverse the procedure to reinstall the shelf.

⚠ CAUTION

Be sure to unload all wine bottles from the display shelf before removing it.



Display shelf – Models ICB427, ICB427R and ICB430



BOTTLE STORAGE DRAWERS – MODEL ICB427R

DRAWER REMOVAL

Model ICB427R: Disconnect the control cable before removing the top drawer. Refer to the illustration below.

To remove a drawer from the Model ICB427R, pull the drawer open until it stops. Lift up evenly on both sides of the drawer front and pull out, as shown in the illustration below.

IMPORTANT NOTE: Be sure to unload the contents before removing the drawer.

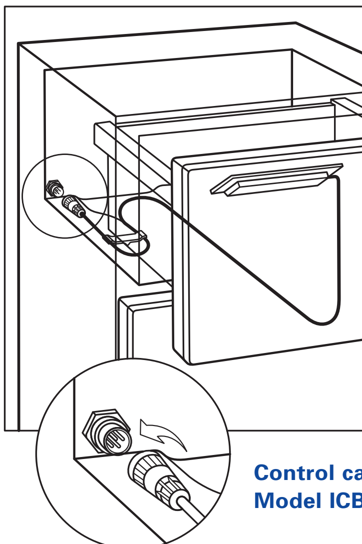
To replace a drawer, raise the front of the drawer up and place onto the drawer slide tracks. Be sure to engage the front holes of the drawer slide with the small pegs at the end of each rail.

⚠ CAUTION

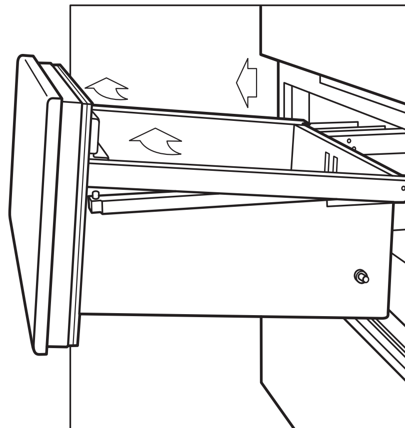
Before removing the top drawer of the Model ICB427R, you MUST disconnect the control cable.

DRAWER DIVIDER

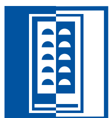
Model ICB427R: Each drawer of the Model ICB427R has a permanent divider.



Control cable – Model ICB427R



Drawer removal – Model ICB427R



DOOR OPERATION

DOOR CLOSING

The door of your Wine Storage unit has a spring-loaded closure mechanism. As the door is closed, the door closer engages to help close and seal the door.

90-DEGREE DOOR STOP

If your Wine Storage unit is positioned in a corner, you may want to limit the door opening to 90°. If so, see the appropriate section for your Wine Storage Model ICB427, ICB427R or ICB430.

IMPORTANT NOTE: A 90° door stop is not available for Models ICB424 and ICB424FS.

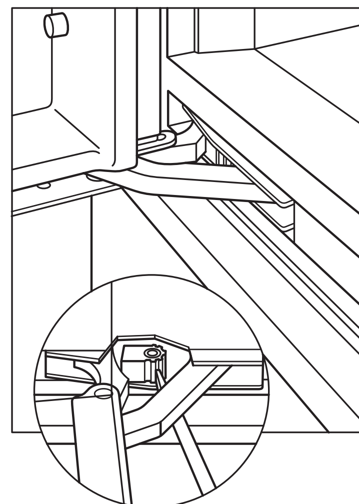
Models ICB427 and ICB427R: These models have a 90° door stop built into the hinge system. You can easily actuate the stop by using a blade-type screwdriver and rotating the brass cam in both the top and bottom hinges. You must position both stops at 90° if you want to safely use the door. Refer to the illustration below.

You can go to the maximum of a 105° door opening by using the screwdriver and rotating the brass cam to the next stop.

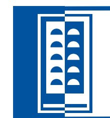
⚠ WARNING

The door swing on Models ICB427 and ICB427R may cause severe finger pinching. Watch that fingers are not placed in the door opening on the hinge side when the door is open.

Model ICB430: An optional 90° door stop is available as a sales accessory. Contact your Sub-Zero dealer for details.



90° Door stop – Models ICB427 and ICB427R



CLEANING

STAINLESS STEEL EXTERIOR

Classic stainless steel finish: To clean the exterior, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft 100% lint-free cloth.

To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the stainless steel.

⚠ CAUTION

Under no circumstances should you use a metallic or highly abrasive cleaner or cloth, as this will scratch the classic stainless steel finish.

GLASS DOOR CLEANING

The glass door panel can be cleaned using any standard glass cleaner available on the market today.

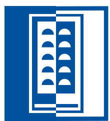
INTERIOR CLEANING

To clean interior surfaces and removable parts, wash with a mild solution of soap and lukewarm water with a little baking soda. Do not use vinegar. Rinse and dry thoroughly. Avoid getting water on lights, control panel and the solid cherry wood facing on the shelves.

Do not use abrasive cleaners or cloths on any of the interior or exterior surfaces, including the glass door panel.

⚠ CAUTION

Before cleaning the unit, shut the electricity off at the control panel.



CLEANING

CONDENSER CLEANING

Clean the condenser area every three to six months. The cleaning schedule will depend on the amount of dust and lint that accumulates in this area.

To access the condenser on your specific Wine Storage model, see Condenser Location. Use a soft bristle brush and vacuum hose to remove dust and lint from the condenser area. NOTE: To avoid bending the condenser fins, be sure to vacuum in the direction of the fins (up and down).

⚠ CAUTION

Before cleaning the condenser, shut the electricity off at the control panel. When you clean the condenser, wear gloves to avoid injury from the sharp condenser fins.

⚠ CAUTION

Failure to clean the condenser could result in temperature loss or mechanical failure or damage.

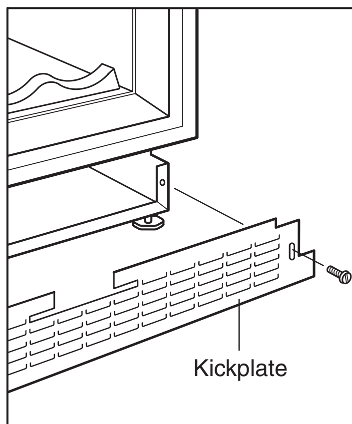
CONDENSER LOCATION

Models ICB424 and ICB424FS: On these models the condenser is located behind the kickplate. First, remove the kickplate to expose the condenser area. Refer to the illustration below.

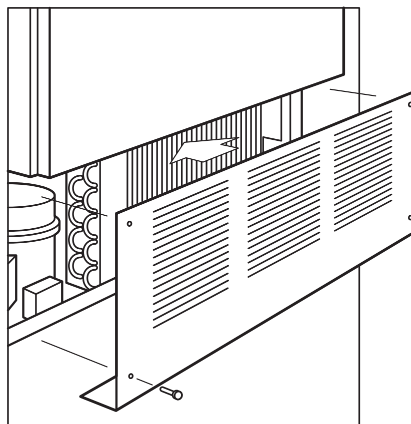
Models ICB427 and ICB427R: On these models the condenser is located behind the kickplate/grille. Remove the screws holding the kickplate/grille. This assembly will slide forward easily, giving you access to the condenser area. Refer to the illustration below.

Model ICB430: The condenser is located behind the grille at the top of the unit. To remove the louvered grille, first open the door to access three Phillips head screws. Remove the three grille screws. Tilt the grille forward at the top and release the springs from behind the grille, and then lift off the grille. Refer to the illustration below.

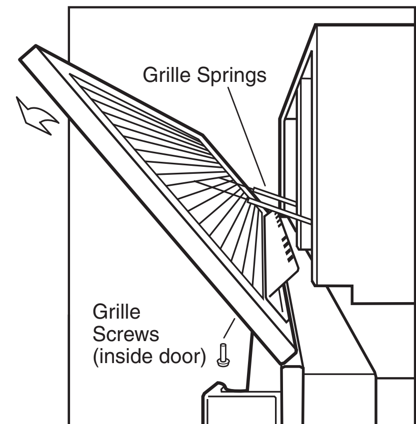
To remove a panel grille on Model ICB430, lift the grille up, then pull out at the bottom and down to release it from its mounting bracket.



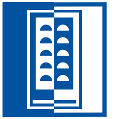
Condenser location – Models ICB424 and ICB424FS



Condenser location – Models ICB427 and ICB427R



Condenser location – Model ICB430



LIGHTING INFORMATION

CABINET LIGHTING

Models ICB424 and ICB424FS: In these models, rope-style LED lighting is mounted to the top of the cabinet and cascades down the entire front of the unit.

Models ICB427, ICB427R and ICB430: These models have discreet lighting provided in two places. Rope-style LED lighting is mounted to the top of the cabinet and additional lighting is mounted in the control panel to illuminate the display shelf. Refer to the illustration below.

These lights have an extended life and it should be some time before they need to be replaced. If you have problems with the cabinet lighting or need replacements, contact your Sub-Zero dealer.

⚠ WARNING

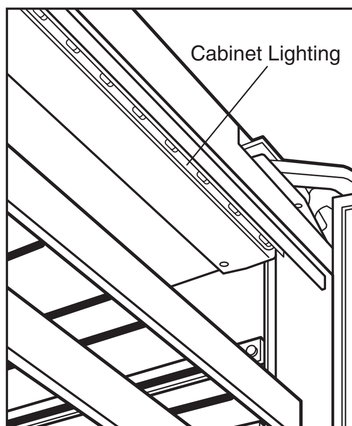
Shut off power to the unit before replacing light bulbs. Wear protective gloves when handling bulbs.

DRAWER LIGHTING – MODEL ICB427R

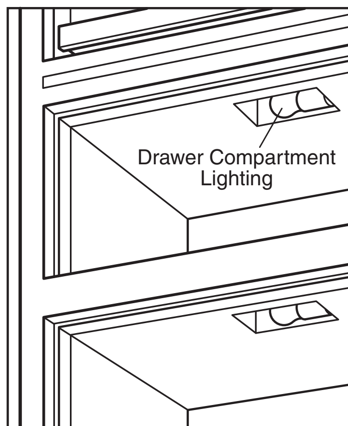
Model ICB427R: Lighting is recessed into the top area of each refrigerated drawer compartment. Refer to the illustration below.

To replace a light bulb in the drawer compartment, you must pull the drawer out to its maximum extension. It is recommended that you remove the drawer. Refer to page 13 for the drawer removal procedure.

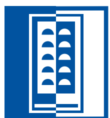
Remove the 25-watt bulb by unscrewing it from its socket and complete the reinstallation by following the reverse steps.



Cabinet lighting – Models ICB427, ICB427R and ICB430



Drawer compartment lighting – Model ICB427R



STORING AND SERVING WINE

There is a right way to store and serve wine. And there is a wrong way. The Sub-Zero Wine Storage equipment is committed to the right way. Wine enthusiasts know that wine, optimally, likes to be stored for long periods of time in caves that are vibration free, dark, damp and kept at a constant 13°C. However, how many of us have these situations available?

When you think about wine, think about preserving fruit and the fact that you must refrigerate it at the proper temperature before it spoils. After all, wine is the juice of grapes in its simplest interpretation.

Wine needs to be selected and cared for properly. The wine aficionado knows that proper storage will ensure the wine is served at the best conditions.

You have taken the extra step to ensure that your wine is kept in the best possible environment by purchasing your Sub-Zero Wine Storage unit. Now how you use the unit is up to you.

You can devote the entire Wine Storage unit to long-term storage and have the temperature set to 13°C in both zones—the ideal temperature for long-term storage or aging. If, however, you want to devote only a small portion of the unit to that feature, you can adjust the temperature in the smaller zone to long-term storage and adjust the other temperature zone to accommodate the wine you will be enjoying soon.

The temperature in this zone can be anything you choose. Sure, there are ideal temperatures for serving wine, but it is very subjective, with everyone's palate reacting differently to different temperatures.

The chart on the following page offers some universally accepted storing and serving temperatures for the most common wines consumed today.

Enjoy the wine and your Sub-Zero Wine Storage unit. And thank you for your trust in Sub-Zero.

STORING AND **SERVING** TEMPERATURES

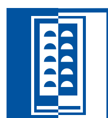
◄ Domestic Refrigerator Temperature — Ideal Long-Term Storage / Aging Temperature ► — Room Temperature ►

SWEET WHITES | DRY WHITES | LIGHT REDS | FULL SCALE REDS

4°C 5°C 6°C 7°C 8°C 9°C 10°C 11°C 12°C 13°C 14°C 15°C 16°C 17°C 18°C

- Muscadet — Chablis
- Sauternes — Macon — Chinon — Best White Burgundies / Graves — Red Burgundy
- Gewurztraminer — Bordeaux Blanc
- Sancerre / Pouilly — Beaujolais Nouveau — Beaujolais Crus — Top Red Rhone
- Gros Plant — Alsace / Riesling — Cotes du Rhone (Red) — Vintage Port
- Muscats — Sylvaner — Midi Reds (Corbieres, etc.)
- Aligote — Fino Sherry — Tawny Port
- Tokay — Non-Vintage Champagne — Amontillado — Ordinary Red Bordeaux
- Montlla — Cream Sherry — Cahors
- Sparkling Wine (Sekt, Cava, etc.) — Vin Jaune — Madeira — Madiran
- Eiswein — Best Champagne — Fine Red Bordeaux
- Liebraumilch — Good German / Austrian Wines — Best Dry German Wines — Best Sweet German Wines — Bandol
- Sweet Loire Chenin Blancs
- Frascati
- Orvieto — Soave — Valpolicella — Chianti Reservas
- Verdicchio — Fiasco Chianti — Rioja Reservas
- Vinho Verde — Hungarian Whites — Sicilian Reds — Best Portuguese Reds
- Fendant — Bull's Blood
- Lambrusco — Valdepenas — Barbera — Barolo
- Dole — Chilean Cabernet
- Retsina — Yugoslav Riesling — Light Zinfandels
- S.A. Chenin Blanc — California / Australian / Oregon Pinot Noir
- Chardonnay — Top California / Australian Chardonnays — Best California Cabernets / Zinfandels
- Light Muscats
- N.Z. Sauvignon Blanc — California Sauvignon Blanc — Old Hunter Valley Whites — Merlots / Pinot Noirs
- Johannisberg Riesling — Liqueur Muscats
- Barossa Riesling — Top Australian Cabernet / Shiraz
- Vin Rose

4°C 5°C 6°C 7°C 8°C 9°C 10°C 11°C 12°C 13°C 14°C 15°C 16°C 17°C 18°C



TROUBLESHOOTING

If your Wine Storage unit is not operating properly, refer to the following Troubleshooting guide before calling your Sub-Zero authorized service center or dealer. This guide will save you time and trouble and may help you avoid the expense of a service call.

The Wine Storage unit is not operating

- Is there electrical power to the unit?
- Is your home circuit breaker or fuse on?
- Is the unit on? Depress the ⏽ key pad.
- Is the condenser area clean?

The Wine Storage unit is warmer than usual

- Is the control set properly?
- Is the condenser area clean?
- Have the door or drawers (Model ICB427R) been open for a long time?

The Wine Storage unit runs for long periods of time

- Is the condenser area clean?
- On hot days and in warm room temperatures, the compressor runs longer.
- Have the door or drawers (Model ICB427R) been open for a long time?
- Have you recently added a large amount of wine?

Condensation forms inside the unit

- This is normal during periods of higher humidity (summer) and with frequent door openings.
- Are the door and drawers (Model ICB427R) closing and sealing properly?

Condensation forms outside the unit

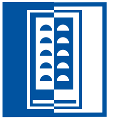
- During periods of high humidity, some condensation may appear on outside surfaces. The condensation will disappear when the humidity drops. Be sure that the door and drawers (Model ICB427R) are closing and sealing properly. If condensation persists, contact your Sub-Zero authorized service center.

You need product information

- Visit our website, subzero.com, for planning, installation and product information.

You need service

- If service is necessary, maintain the quality built into your Sub-Zero unit by calling a Sub-Zero authorized service center.
- To obtain the name and number of a Sub-Zero authorized service center, check the Contact & Support section of our website, subzero.com.
- When calling for service, you will need the model and serial number of your unit. For Models ICB424 and ICB424FS, the model and serial number plate is located on the underside of the top wall. For Models ICB427 and ICB427R, it is attached to the underside of the control panel. For Model ICB430, the plate is located inside the door near the top hinge on the main frame extrusion.



FREQUENTLY ASKED **QUESTIONS**

TEMPERATURE

IMPORTANT NOTE: Unless the Wine Storage unit is being serviced, make sure the power for your unit is on.

Q: How do I adjust the temperatures?

A: To adjust temperatures, see Temperature Control on page 8. For Model ICB427R, also refer to page 10.

Q: What are the suggested temperature settings?

A: Temperature settings are your individual preference. While each temperature zone of your Wine Storage unit has a range of 3°C to 18°C, you can set the temperatures you think best. A chart with suggested storing and serving temperatures can be found on page 19.

Q: Condensation is forming on the inside and outside of my unit.

A: In climates with higher humidity, condensation will form and is considered normal. Leaving the door open for a long period of time may also contribute to condensation forming on the inside of your unit.

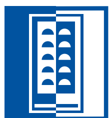
Q: My unit isn't cooling properly.

A: Clean the condenser area as outlined on page 16.

NOISE

Q: Why do I hear my unit running frequently?

A: It is normal to hear the operation of fans and motors. Sounds will be accentuated based on the placement of the unit and overall room design.



SERVICE INFORMATION

This Use & Care Information book gives you the information necessary to preserve your wine at optimum quality in your Sub-Zero Wine Storage unit.

CONTACT INFORMATION

Website: subzero.com

If you do need service, be sure to have the model and serial number of your unit when you call. You'll find these numbers on the model and serial number plate. For Models ICB424 and ICB424FS, the model and serial number plate is located on the underside of the top wall. For Models ICB427 and ICB427R, it is attached to the underside of the control panel. For Model ICB430, the plate is located inside the door near the top hinge on the main frame extrusion. Refer to pages 5–7 for location of the rating plate for your specific model. For warranty purposes, you will also need the date of installation and the name of your Sub-Zero dealer. Record this information below for future reference.

Model Number ____________________

Serial Number ____________________

Installation Date ____________________

Sub-Zero Authorized Service Center and Phone

____

Sub-Zero Dealer and Phone

____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling a Sub-Zero authorized service center, refer to the Troubleshooting Guide on pages 20–21. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

PRODUCT REGISTRATION

Register your new Sub-Zero today so that we may ensure your satisfaction. You may register by one of the following options:

1) Mail in the completed Sub-Zero Product Registration Card.

2) Register online at **subzero.com**.

The model and serial numbers of your unit are printed on the enclosed Sub-Zero Product Registration Card. If you provide us with your e-mail address, we will send you exciting new product updates and recipes as they become available, along with information on special events.



ÍNDICE

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Sub-Zero.

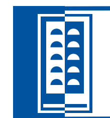
⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

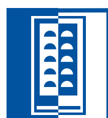
Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.



GRACIAS

Gracias por comprar el nuevo modelo de conservador de vino de Sub-Zero. Este conservador de vino es la última novedad en belleza, ingeniería de diseño, cuidado del último detalle y funcionalidad. De esta manera continúa la tradición de Sub-Zero de ofrecer la máxima calidad y fiabilidad para proporcionarle la tranquilidad de que sus vinos están perfectamente conservados, a la temperatura exacta que usted seleccione.

Esta guía de información de uso y mantenimiento responderá a la mayoría de las preguntas que puedan surgirle sobre las características, el funcionamiento y el mantenimiento de su conservador de vino. Si tiene alguna otra pregunta que no se ha abordado en esta guía, visite nuestra página Web, subzero.eu.com.



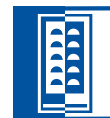
CARACTERÍSTICAS DEL **CONSERVADOR DE VINO**

- Dos zonas de temperatura—todos los modelos del conservador de vino le permiten controlar la temperatura de un modo preciso para ajustar las temperaturas preseleccionadas de grado en grado en una de las dos zonas de temperatura.
- El modelo ICB427R dispone de una tercera zona de temperatura—los cajones para guardar botellas—para las botellas que es necesario conservar a una temperatura más fría que la del vino.
- Controles electrónicos—un microprocesador controla todas las funciones electrónicas y permite al usuario controlar la temperatura exacta que ha establecido y realizar los ajustes de manera sencilla.
- Temperatura correcta—cada zona del conservador de vino cuenta con un rango de temperatura que oscila entre 3°C y 18°C; la temperatura establecida se muestra en la pantalla LED situada en el panel de control.
- En toda la unidad se mantiene la humedad adecuada.
- Iluminación tenue—las luces de la pantalla LED son de baja potencia y proporcionan una iluminación suave que se puede controlar independientemente de la apertura de la puerta, lo cual le permitirá exhibir su colección de vinos en ocasiones especiales.
- En los estantes metálicos inoxidables y resistentes se pueden colocar botellas normales de 750 ml, de 375 ml y botellas mágnum. Acabados con un frente de madera de cerezo natural, todos los estantes conservan el vino de manera perfecta manteniendo los corchos en contacto continuo con el contenido de la botella.
- Estantes con sistema de rodamiento con extracción de tres cuartos para acceder a todas las botellas almacenadas de manera sencilla.

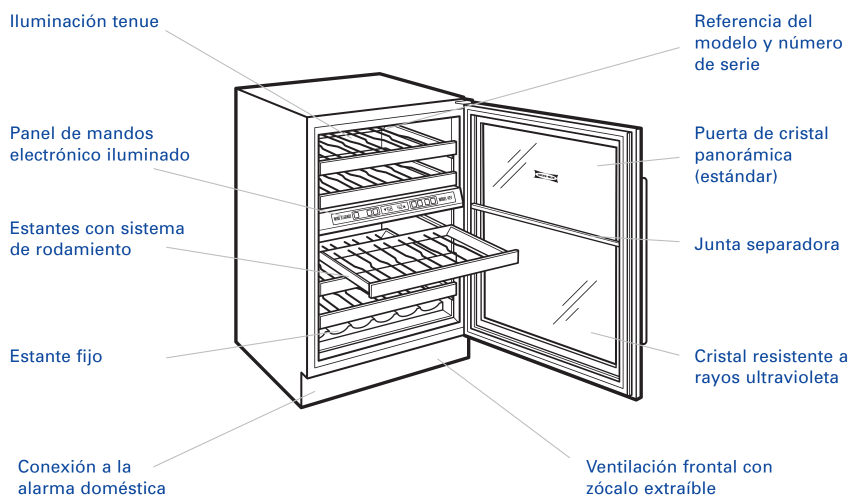


Gracias a la instalación de un kit de aprovechamiento, estos electrodomésticos han obtenido el certificado Star-K que indica que cumplen rigurosas normas religiosas, así como las instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org. Para obtener más información sobre esto, póngase en contacto con su distribuidor de Sub-Zero.

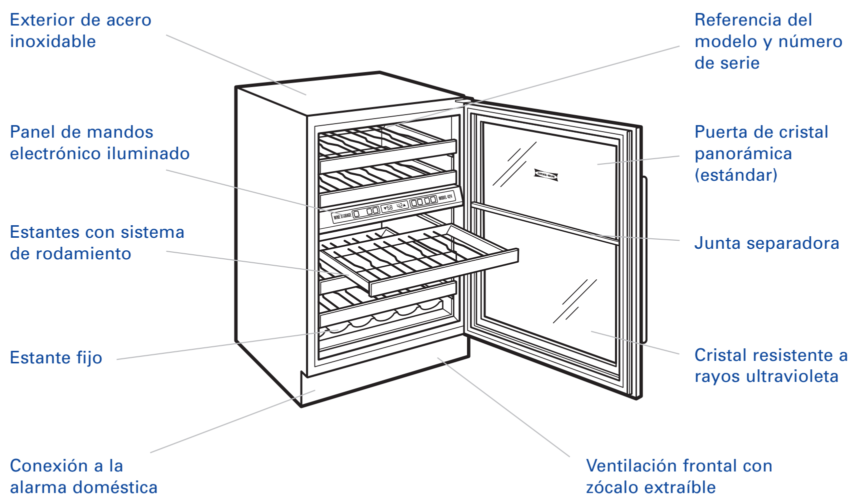
- Estante de exposición—incluido en los modelos ICB427, ICB427R y ICB430. Este estante le permite exhibir las botellas más preciadas de su colección de vinos. Dispone de iluminación tenue colocada en el panel de mandos.
- Aviso de avería—una luz en la pantalla LED del panel de control le permitirá saber si el conservador necesita asistencia técnica.
- Alarma doméstica—las conexiones de cableado permiten conectar el conservador de vino al sistema de seguridad de la casa.
- El modelo ICB427R incluye una opción de alarma que emite un sonido audible en el caso de que haya dejado abierto el cajón.
- El modo Sabbath se utiliza durante determinadas festividades religiosas de modo que las luces permanecen desconectadas esos días.
- Cristal resistente a los rayos ultravioleta en la puerta que filtra los rayos ultravioleta perjudiciales.
- Bloqueo opcional—el bloqueo está disponible como accesorio opcional. Póngase en contacto con el distribuidor de Sub-Zero para conocer más detalles.
- Las juntas magnéticas colocadas alrededor de las puertas proporcionan una hermeticidad adicional.
- El zócalo sólido y ajustable proporciona un aspecto realmente integrado.
- Ventilación frontal—Todos los modelos de conservadores de vino de Sub-Zero tienen un sistema mecánico diseñado para permitir la ventilación en la parte delantera de la unidad.

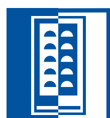


MODELO **ICB424**
CONSERVADOR DE VINO BAJO ENCIMERA



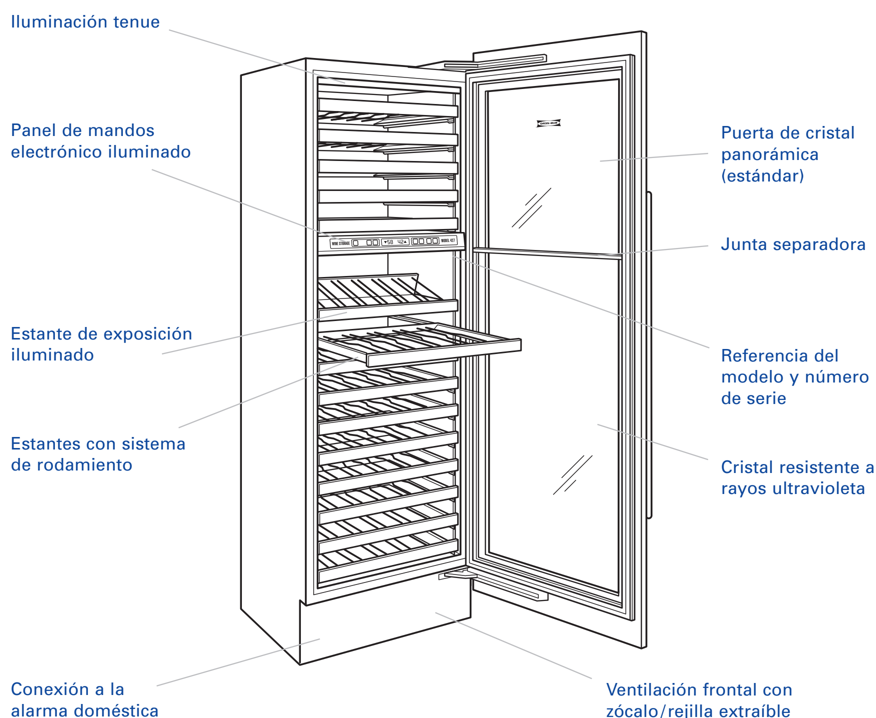
MODELO **ICB424FS**
CONSERVADOR DE VINO DE LIBRE COLOCACIÓN





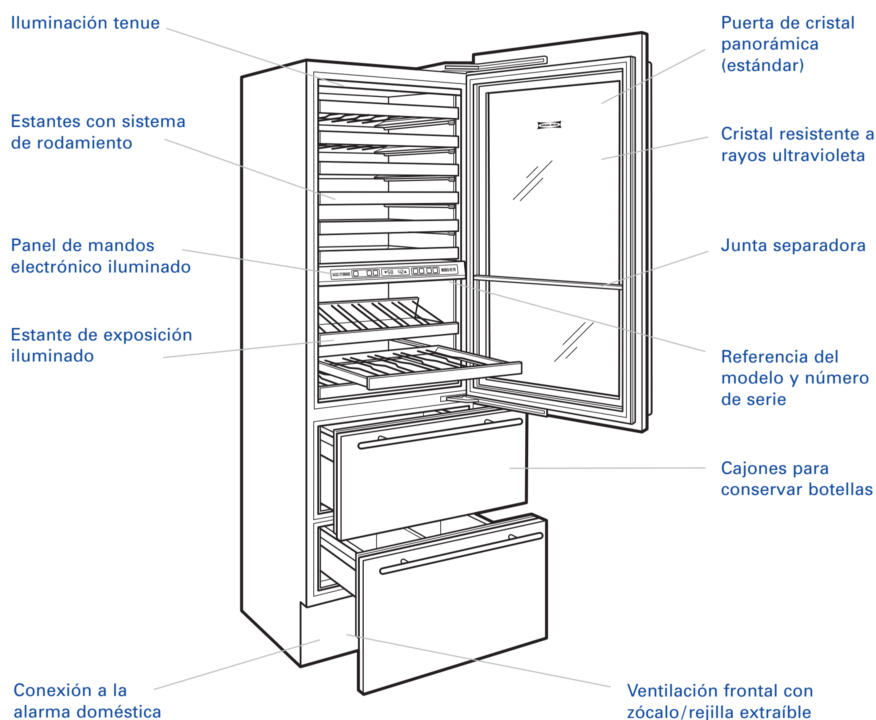
MODELO **ICB427**

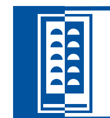
TODO CONSERVADOR DE VINO



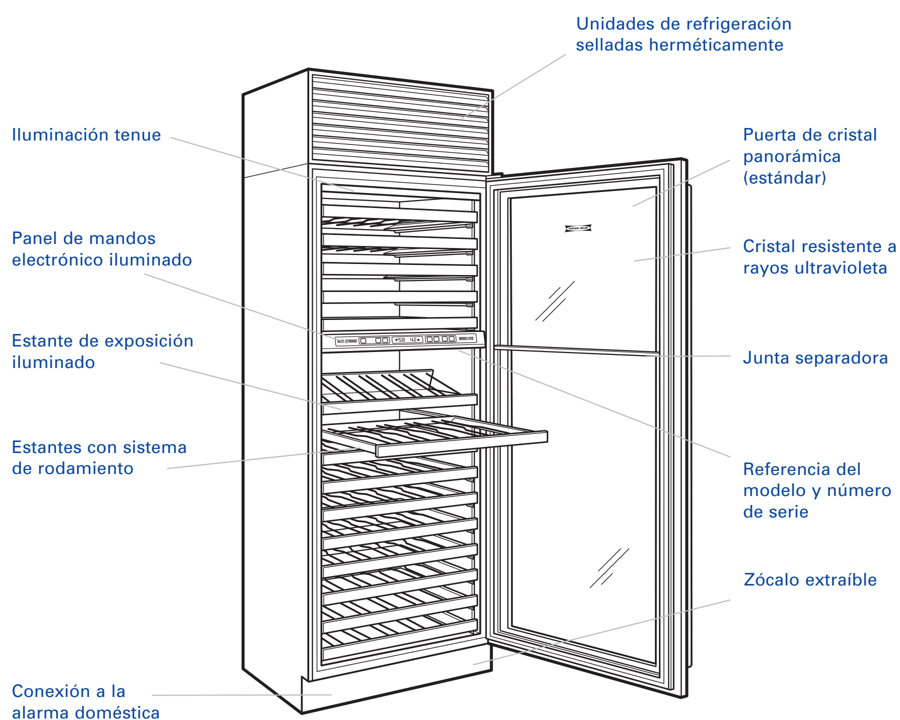
MODELO **ICB427R**

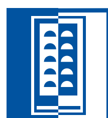
CONSERVADOR DE VINO CON CAJONES PARA CONSERVAR BOTELLAS





MODELO **ICB430**
TODO CONSERVADOR DE VINO





SISTEMA DE **CONTROL ELECTRÓNICO**

El sistema de control electrónico del conservador de vino de Sub-Zero le proporciona un control de temperatura de gran precisión que le permite conservar sus vinos con absoluta tranquilidad. Puede estar seguro de que sus vinos se conservan a la temperatura que ha seleccionado, tanto si son vinos de guarda como si son vinos que va a tomar esa misma noche.

Un microprocesador comprueba de manera precisa la temperatura cada segundo en todas las zonas para asegurarse de que las temperaturas se mantienen dentro del rango de un grado respecto a las temperaturas predefinidas. Este microprocesador también controla el funcionamiento de la unidad y le permite saber cuando es necesario realizar una tarea de mantenimiento.

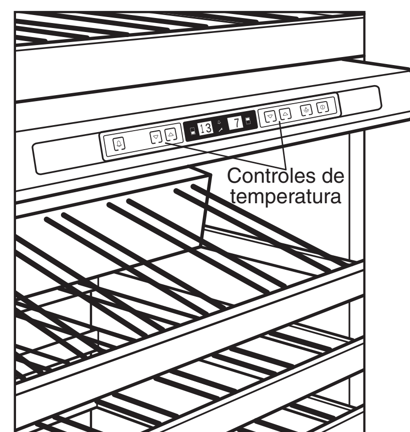
CONTROL DE TEMPERATURA

Todos los modelos de conservador de vino permiten configurar dos temperaturas diferentes en las dos zonas de su conservador de vino. Su modelo ha sido inspeccionado y sometido a rigurosas pruebas en la fábrica de Sub-Zero antes de enviarlo. La temperatura se ha preconfigurado a 7°C en la zona superior y a 13°C en la zona inferior.

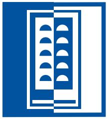
Hay dos grupos de botones △ y ▽ en el panel de mandos, uno para cada una de las dos zonas de temperatura independientes. Una flecha la lado de la temperatura en la pantalla LED indica la temperatura que corresponde a cada una de las zonas. Observe la siguiente ilustración.

El botón ▽ del panel de mandos permite bajar la temperatura de la zona correspondiente; cada vez que pulse el botón la temperatura baja un grado. Recuerde que el rango de temperatura en cada zona oscila entre 3°C y 18°C y que puede configurar dos temperatura diferentes—una para cada temperatura.

De igual manera, el botón ▽ del panel de mandos le permite subir la temperatura de la zona correspondiente; cada vez que pulse el botón △ la temperatura sube un grado.



Panel de mandos electrónico



PANTALLA LED

Las funciones del sistema de control electrónico, al igual que los indicadores de mantenimiento y las temperaturas digitales, se muestran en la pantalla LED, situada en el panel de mandos. La temperatura de cada una de las zonas se visualizará a través de la puerta de cristal del conservador de vino. Si utiliza el conservador de manera frecuente, es posible que los número fluctúen.

ENCENDIDO/APAGADO DE LA UNIDAD

El botón ⏽ del panel de mandos desconecta el conservador de vino de la alimentación eléctrica para que pueda limpiarlo o para realizar alguna tarea de mantenimiento en el mismo.

ENCENDIDO/APAGADO DE LAS LUCES

Todos los conservadores de vino ofrecen la posibilidad de tener las luces encendidas independientemente del cierre o apertura de la puerta. Esto le permitirá exhibir su colección de vino en esas ocasiones tan especiales.

Para que las luces permanezcan encendidas independientemente de la apertura y cierre de la puerta, pulse el botón 💡. Pulse el botón de nuevo para que las luces se apague al cerrar la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN

No debe dejar las luces encendidas durante toda la noche o durante periodos de tiempo muy largos. El calor que emiten las luces hará que la unidad trabaje más de manera innecesaria.

OPCIÓN DE ALARMA

Si el microprocesador detecta fluctuaciones de temperatura o algún componente defectuoso, emitirá un sonido y un símbolo de campana parpadeará en la pantalla LED del panel de mandos. Además, si la unidad está conectada al circuito de seguridad de su casa, ésta avisará al sistema. Puede desactivar la opción de alarma y tambien el sonido pulsando el botón 🔔. Si la alarma está desactivada, el símbolo de campana no aparecerá en la pantalla LED.

MODO SABBATH (STAR-K)

Todos los conservadores de vino incluyen el modo Sabbath. Este modo se utiliza durante determinadas festividades religiosas de modo que las luces permanecen desconectadas esos días.

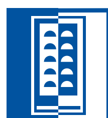
Para iniciar el modo Sabbath cuando la unidad está encendida, presione el botón ⏽ para que se visualice OFF en la pantalla LED del panel de mandos. A continuación, la unidad se apaga.

Mantenga presionado el botón ⏽ durante 10 segundos. Mediante este proceso la unidad volverá a encenderse, pero con las luces desactivadas. Para que la unidad vuelva a funcionar de manera normal, presione y suelte el botón ⏽.

Si tiene alguna pregunta referente al cumplimiento de la certificación Star-K para productos kosher, visite la página Web www.star-k.org.

PANTALLA INFORMATIVA DE MANTENIMIENTO

El sistema de control electrónico controla las temperaturas y también el funcionamiento de la unidad. Si existe un problema con la temperatura o con el funcionamiento de la unidad, observará como el icono de llave inglesa aparece iluminado en la pantalla LED del panel de mandos. Antes de avisar al servicio técnico, compruebe si es necesario limpiar el área del condensador. Consulte la sección Limpieza del condensador en la página 38.



CAJONES PARA **CONSERVAR BOTELLAS** – MODELO ICB427R

CONTROL DE TEMPERATURA

Modelo ICB427R: Los cajones para conservar botellas disponen de su propio microprocesador y panel de mandos situados en el cajón superior. La temperatura viene predefinida de fábrica con 3°C, pero usted puede ajustar la temperatura dentro de un rango que oscila entre 1°C y 7°C. La pantalla LCD del panel de mandos muestra la temperatura actual de los dos cajones de la unidad.

El botón ▽ del panel de mandos permite bajar la temperatura de los cajones de grado en grado cada vez que pulse el botón. Puede subir la temperatura de los cajones un grado cada vez que pulse el botón △ del teclado.

OPCIÓN DE ALARMA

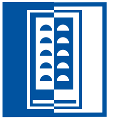
Modelo ICB427R: Incluye una opción de alarma que emite un sonido audible en el caso de que haya dejado abierto un cajón de manera accidental.

Si la alarma está activada, un símbolo de campana aparecerá iluminado en la pantalla LCD del panel de mandos. Cuando se desactiva la alarma, el símbolo de campana no se visualiza.

AJUSTE DE **TEMPERATURA**

En todos los casos, puede ajustar la temperatura según sus preferencias y, con el modelo de conservador de vino que ha adquirido, puede estar seguro de que la unidad mantendrá siempre las temperaturas que ha establecido. En la página 41 puede consultar un gráfico en el que se sugieren las temperaturas adecuadas para conservar y servir sus vinos.

Mientras que las temperaturas de cada una de las zonas del conservador de vino oscilan entre 3°C y 18°C, usted puede ajustar las temperaturas con la temperatura exacta que usted considere que es la adecuada tanto si es para consumir el vino como si desea duplicar la temperatura de las bodega para conservar los vinos de guarda.



CONSERVADOR DE **VINO**

ESTANTES PARA COLOCAR BOTELLAS DE VINO

Todos los modelos de conservador de vino de Sub-Zero incluyen estantes con sistema de rodamiento con extracción de tres cuartos para que pueda acceder a todas las botellas almacenadas de manera sencilla.

NOTA IMPORTANTE: Los modelos ICB424 y ICB424FS incluyen un sistema de rodamiento en todos los estantes excepto en el estante fijo de la parte inferior.

Los estantes incorporan un frente de madera maciza de cerezo natural que se puede sustituir por otro tipo de madera que haga juego con el mobiliario. Puede encontrar información detallada sobre cómo cambiar el frente de madera en la guía de diseño de Sub-Zero o puede visitar nuestra página Web subzero.eu.com.

NOTA IMPORTANTE: Si va a teñir o sellar el frente de madera natural de cerezo de los estantes, tenga en cuenta que algunas de las sustancias que se utilizan para ello pueden dañar el vino guardado.

El conservador de vino ha sido diseñado para maximizar el almacenamiento de botellas en un entorno ideal en el que el vino permanece en contacto con el corcho a una temperatura uniforme. Consulte la siguiente ilustración para obtener información sobre cómo colocar las botellas de manera correcta en los estantes.

Si va a guardar botellas pequeñas de 375 ml o botellas mágnum, puede colocarlas de la misma manera que las botellas de 750 ml.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando guarde botellas mágnum, debe extraer el estante que está justo por encima del estante en el que va a colocar estas botellas para que las botellas más grandes puedan meterse y sacarse del conservador con facilidad. Si no lo hace, las botellas se pueden romper.

EXTRACCIÓN DE LOS ESTANTES PARA BOTELLAS

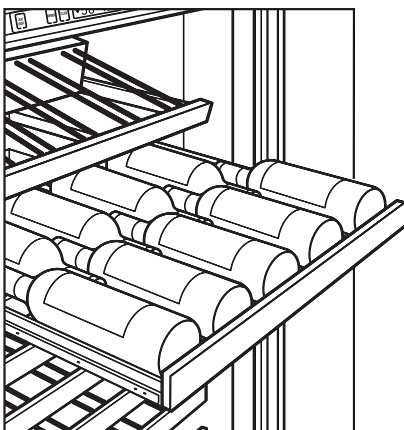
Para extraer un estante para conservar vino, tire del estante hacia fuera hasta que salga completamente y, con cuidado, levante el cajón tirando de ambos lados de la parte delantera y sáquelo. Observe la siguiente ilustración. Realice el procedimiento inverso para instalar de nuevo el estante.

⚠ PRECAUCIÓN

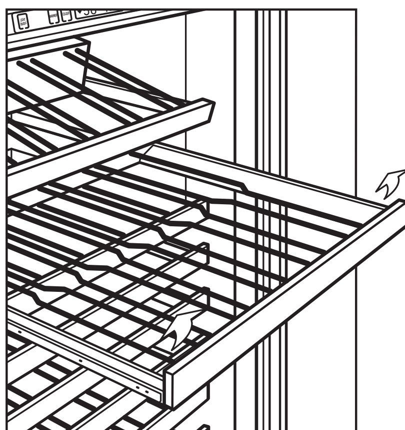
Asegúrese de sacar todas las botellas del estante para vino antes de extraerlo.

GUÍA DE DISEÑO

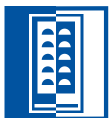
Puede encontrar información detallada sobre cómo cambiar el frente de madera de cerezo de los estantes para vino en la guía de diseño de Sub-Zero o puede visitar nuestra página Web subzero.eu.com.



Colocación de las botellas de vino



Extracción del estante para vino



CONSERVADOR DE **VINO**

ESTANTE DE EXHIBICIÓN

Modelos ICB427, ICB427R e ICB430: Estos modelos incluyen un estante de exhibición en el que podrá mostrar las botellas más preciadas de su colección de vinos. Este estante dispone de iluminación tenue colocada en el panel de mandos. Está diseñado para que el vino esté en permanente contacto con el corcho. Observe la siguiente ilustración.

NOTA IMPORTANTE: El estante de exhibición está diseñado para que exponga una sola fila de botellas y las coloque de tal manera que la parte inferior de la botella toque el riel de madera y la parte superior y el corcho queden colocados tocando la parte trasera del conservador de vino.

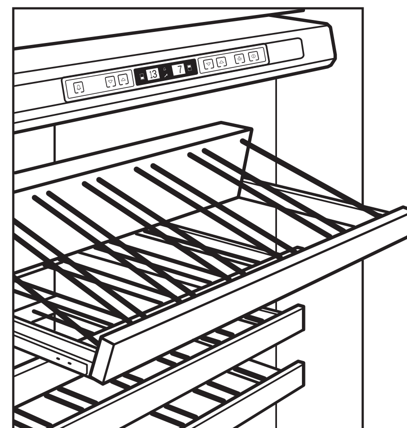
NOTA IMPORTANTE: Los modelos ICB424 e ICB424FS no incluyen el estante de exhibición.

EXTRACCIÓN DEL ESTANTE DE EXHIBICIÓN

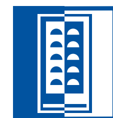
Modelos ICB427, ICB427R e ICB430: Para extraer el estante de exhibición, tire del estante hacia fuera hasta que salga completamente y, con cuidado, levante el cajón tirando de los dos lados de la parte delantera y sáquelo. Realice el procedimiento inverso para instalar de nuevo el estante.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de sacar todas las botellas del estante de exhibición antes de extraerlo.



Estante de exhibición - Modelos ICB427, ICB427R e ICB430



CAJONES PARA **CONSERVAR BOTELLAS** – MODELO ICB427R

EXTRACCIÓN DEL CAJÓN

Modelo ICB427R: Desconecte el cable de control antes de extraer el cajón superior. Observe la siguiente ilustración.

Para extraer un cajón del modelo ICB427R, abra el cajón al máximo. Levante el cajón hacia arriba tirando de los dos lados de la parte delantera y tire de él hacia fuera tal y como se muestra en la siguiente ilustración.

NOTA IMPORTANTE: Asegúrese de sacar el contenido del cajón antes de extraerlo.

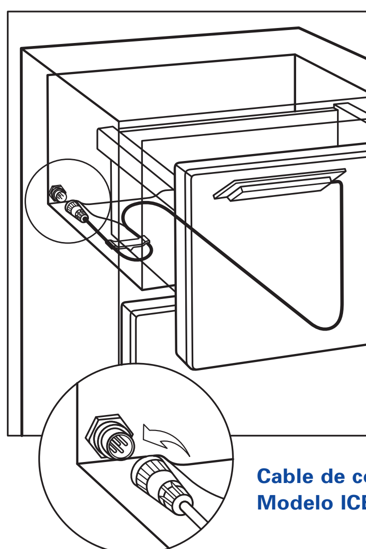
Para colocar el cajón de nuevo, levante la parte delantera del cajón y colóquelo en las guías de desplazamiento del cajón. Procure enganchar los agujeros de la parte delantera del cajón a las pinzas pequeñas del extremo de cada riel.

⚠ PRECAUCIÓN

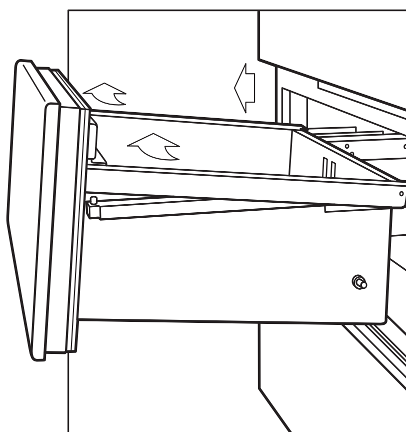
Antes de extraer el cajón superior del modelo ICB427R, DEBE desconectar el cable de control.

DIVISOR DE CAJONES

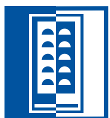
Modelo ICB427R: Cada cajón del modelo ICB427R dispone de un divisor fijo.



Cable de control – Modelo ICB427R



Extracción del cajón – Modelo ICB427R



FUNCIONAMIENTO DE LA **PUERTA**

CIERRE DE LA PUERTA

La puerta del conservador de vino dispone de un mecanismo de cierre accionado por muelles. A medida que la puerta se cierra, el sistema de cierre de puertas se acopla para facilitar el cierre hermético de la puerta.

TOPE DE PUERTA A 90 GRADOS

Si coloca el conservador de vino en una esquina, es posible que desee limitar la apertura de la puerta a 90°. Si es así, consulte la sección correspondiente a su conservador de vino modelo ICB427, ICB427R o ICB430.

NOTA IMPORTANTE: El tope de puerta a 90° no está disponible para los modelos ICB424 e ICB424FS.

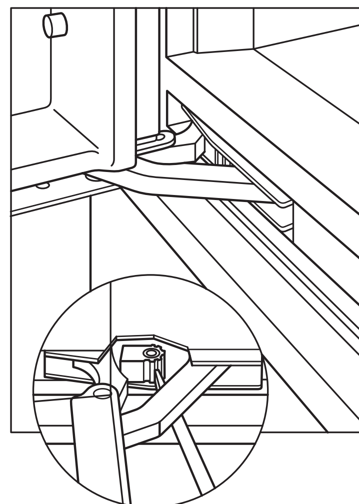
Modelos ICB427 e ICB427R: Estos modelos disponen de un tope de puerta a 90° incorporado en el sistema de bisagras. Para ajustarlo, utilice un destornillador de hoja plana y gire la leva metálica en la bisagra superior y en la inferior. Debe colocar ambos topes a 90° si desea utilizar la puerta de manera segura. Observe la siguiente ilustración.

Puede llegar a abrir la puerta hasta un máximo de 105° si utiliza el destornillador y gira la leva metálica hasta el siguiente tope.

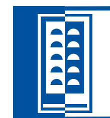
⚠ ADVERTENCIA

La apertura de la puerta en los modelos ICB427 e ICB427R7R puede provocar que alguien se pille los dedos. Tenga cuidado de no colocar los dedos en la apertura de la puerta del lado de la bisagra al abrir la puerta.

Modelo ICB430: Tiene disponible un tope de puerta a 90° opcional como accesorio. Póngase en contacto con el distribuidor de Sub-Zero para conocer más detalles.



Tope de puerta a 90° – Modelos ICB427 e ICB427R



LIMPIEZA

EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE

Acabado en acero inoxidable: Para limpiar el exterior, utilice un limpiador para acero inoxidable suave, no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas.

Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene siempre el paño en contacto con el acero inoxidable.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice nunca un paño ni un limpiador metálico o muy abrasivo ya que podría rayar el acabado del acero inoxidable clásico.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DE CRISTAL

Puede limpiar la puerta de cristal utilizando cualquier limpiacristales estándar que esté disponible en el mercado.

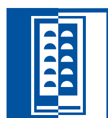
LIMPIEZA INTERIOR

Para limpiar las superficies interiores y las partes extraíbles, lávelas con una mezcla de jabón suave y agua tibia con un poco de bicarbonato sódico. No utilice vinagre. Aclárela y, a continuación, séquela completamente. Procure que el agua no entre en contacto con las luces, con el panel de control o con el frente de madera maciza de cerezo de los estantes.

No aplique limpiadores abrasivos ni utilice paños en ninguna de las superficies interiores ni exteriores, incluyendo la puerta de cristal.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la unidad, desconéctela desde el panel de mandos.



LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Limpie el área del condensador entre periodos de tres a seis meses. La frecuencia de la limpieza depende de la cantidad de polvo y pelusas que se acumulen en este área.

Para obtener acceso al condensador de su modelo de conservador de vino, consulte la sección Ubicación del condensador. Utilice un cepillo de cerdas suaves y un tubo de aspiradora para eliminar el polvo y las pelusas que se generan en el condensador. NOTA: Para evitar que las aletas del condensador se doblen, asegúrese de aspirar siguiendo la dirección de las aletas (de arriba hacia abajo).

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar el condensador, desconécte el conservador desde el panel de mandos. Cuando limpie el condensador, póngase guantes para evitar que las aletas afiladas del condensador puedan provocarle heridas.

⚠ PRECAUCIÓN

Si no lo hace, es posible que el condensador pueda perder temperatura o que se produzca un fallo o daño mecánico en el mismo.

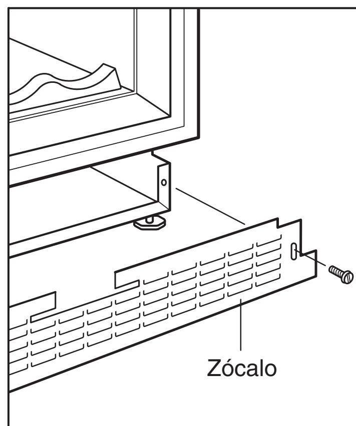
LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Modelos ICB424 e ICB424FS: En estos modelos, el condensador está ubicado detrás del zócalo. En primer lugar, extraiga el zócalo para ver el área del condensador. Observe la siguiente ilustración.

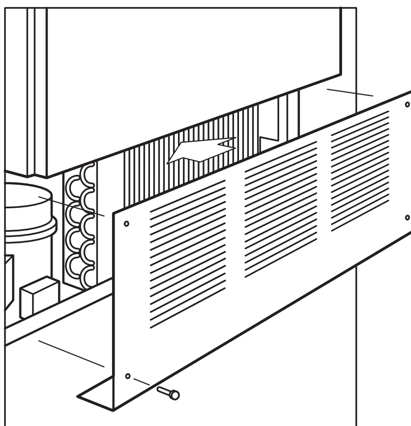
Modelos ICB427 e ICB427R: En estos modelos, el condensador está ubicado detrás del zócalo/rejilla. Extraiga los tornillos que sujetan el zócalo/rejilla. Este conjunto se desliza y se saca con facilidad lo cual le permite llegar a la zona del condensador con facilidad. Observe la siguiente ilustración.

Modelo ICB430: El condensador está ubicado detrás de la rejilla en la parte superior de la unidad. Para extraer la rejilla de tipo persiana, primero abra la puerta para que pueda acceder a los tres tornillos de estrella. Extraiga los tres tornillos de la rejilla. Incline la rejilla hacia adelante y suelte los muelles detrás de la rejilla y, a continuación, levante la rejilla. Observe la si-guiente ilustración.

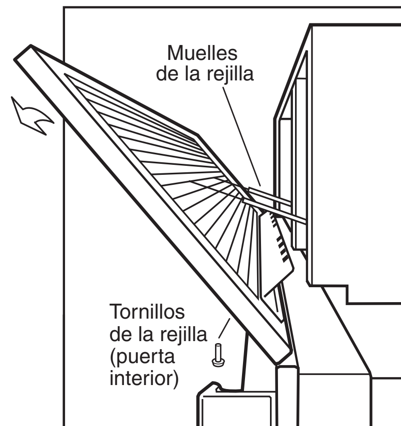
Para extraer una rejilla del panel del modelo ICB430, levante la rejilla y, a continuación, tire de la parte inferior hacia abajo para sacarla del soporte de montaje.



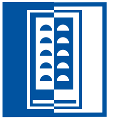
Ubicación del condensador – Modelos ICB424 e ICB424FS



Ubicación del condensador – Modelos ICB427 e ICB427R



Ubicación del condensador – Modelo ICB430



INFORMACIÓN SOBRE LA **ILUMINACIÓN**

ILUMINACIÓN DEL ARMARIO

Modelos ICB424 e ICB424FS: En estos modelos, las luces tipo cuerda de la pantalla LED están colocadas en la parte superior del armario e ilumina desde arriba toda la parte frontal del conservador.

Modelos ICB427, ICB427R e ICB430: Estos modelos disponen de una iluminación tenue que se distribuye desde dos lugares. Las luces tipo cuerda de la pantalla LED están colocada en la parte superior del armario y estos modelos cuentan con una iluminación adicional en el panel de mandos para iluminar el estante de exhibición. Observe la siguiente ilustración.

Estas luces tienen una duración ampliada y deben reemplazarse un poco antes de que sea necesario. Si tiene problemas con la iluminación del armario o necesita recambios, póngase en contacto con su distribuidor de Sub-Zero.

⚠ ADVERTENCIA

Desconecte el aparato antes de colocar de nuevo las bombillas. Lleve guantes de protección cuando esté manejando las bombillas.

ILUMINACIÓN DEL CAJÓN – MODELO ICB427R

Modelo ICB427R: Las luces están acopladas en la parte superior de cada uno de los compartimentos del cajón refrigerado. Observe la siguiente ilustración.

Para cambiar una bombilla del compartimento del cajón, debe tirar del cajón hasta que el cajón se abra al máximo. Se recomienda que extraiga el cajón. Consulte la página 35 para obtener información sobre cómo extraer el cajón.

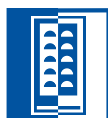
Quite la bombilla de 25 vatios desenroscándola del casquillo y vuelva a instalarla siguiendo los mismos pasos a la inversa.



Iluminación del armario - Modelos ICB427, ICB427R e ICB430



Iluminación del compartimento de cajones – Modelo ICB427R



CONSERVAR Y SERVIR EL VINO

Puede conservar y servir el vino de la manera adecuada. Pero también puede hacerlo de la manera incorrecta. El equipo del conservador de vino de Sub-Zero está diseñado para que realice este trabajo de la manera correcta. Los aficionados al mundo del vino saben que para que el vino se conserve de manera óptima, es mejor conservarlo durante periodos de tiempo largos en bodegas con total ausencia de vibraciones, oscuras, húmedas y que mantengan una temperatura constante de 13°C. Sin embargo, ¿cuántos disponemos de las condiciones adecuadas para hacerlo?

Cuando piense en conservar el vino, piense en cómo conserva la fruta y en que es necesario guardarla en el frigorífico a una temperatura adecuada para que no se pudra. Después de todo, ciñéndonos a la interpretación más básica, el vino es el zumo de las uvas.

El vino necesita seleccionarse y cuidarse de la manera correcta. El aficionado al vino es consciente de que conservarlo de la manera correcta es una manera de asegurarse de que el vino se va a servir en las mejores condiciones.

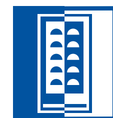
Con la compra de un conservador de vino de Sub-Zero, usted ha dado un paso extra para asegurarse de que sus vinos se mantienen en el mejor entorno posible. A partir de ahora, la manera de utilizar el conservador depende de usted.

Puede dedicar todo el espacio del conservador de vino para conservar vinos de guarda y establecer una temperatura de 13° en ambas zonas, ésta es la temperatura ideal para conservar vinos de guarda y reservas. Sin embargo, si desea dedicar solamente una parte del conservador de vino para este tipo de vinos, puede ajustar la temperatura de la zona más pequeña para colocar los vinos de guarda y ajustar la otra zona de temperatura para colocar los vinos que vaya a descorchar pronto.

Usted puede seleccionar la temperatura de esta zona. Por supuesto, el vino también debe servirse a las temperaturas adecuadas; pero estas temperaturas son muy subjetivas ya que el paladar de cada persona reacciona de manera diferente a distintas temperaturas.

El gráfico que se muestra en la página siguiente proporciona algunas temperaturas para conservar y servir el vino. Estas temperaturas han sido aceptadas internacionalmente por la mayoría de los consumidores de vino actuales.

Disfrute de sus vinos con el conservador de vino de Sub-Zero. Y muchas gracias por confiar en Sub-Zero.



TEMPERATURAS PARA **CONSERVAR** Y **SERVIR** EL VINO

◄ Temperatura en un frigorífico convencional

Temperatura ideal para vinos de guarda / añejos ►

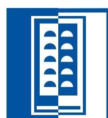
Temperatura ambiente ►

BLANCOS DULCES | BLANCOS SECOS | TINTOS SUAVES | TINTOS CON CUERPO

4°C 5°C 6°C 7°C 8°C 9°C 10°C 11°C 12°C 13°C 14°C 15°C 16°C 17°C 18°C

Muscadet | Chablis
Sauternes | Macon | Chinon | Mejores blancos Borgoñas / Graves | Borgoña tinto
Gewurtztraminer | Burdeos blanco
Sancerre / Pouilly | Beaujolais Nouveau | Crus del Beaujolais | Mejores tintos del Ródano
Gros Plant | Alsacia / Riesling | Cotes du Rhone (Tinto) | Oporto añejo
Moscateles | Sylvaner | Tintos Midi (Corbieres, etc.)
Aligote | Jerez Fino | Oporto Tawny
Tokay | Champán sin añada | Amontillado | Burdeos tinto normal
Montilla | Jerez cremoso | Cahors
Vino espumoso (Sekt, Cava, etc.) | Vino amarillo | Madeira | Madiran
Eiswein | Mejores champanes | Burdeos tinto fino
Liebraumilch | Buenos vinos alemanes / austriacos | Mejores vinos secos alemanes | Mejores vinos dulces alemanes | Bandol
Chenin Blanc dulces del Loira
Frascati
Orvieto | Soave | Valpolicella | Chianti Reservas
Verdicchio | Fiasco Chianti | Rioja Reservas
Vino Verde | Blancos húngaros | Tintos sicilianos | Mejores tintos portugueses
Fendant | Sangre de toro
Lambrusco | Valdepeñas | Barbera | Barolo
Dole | Cabernet chileno
Retsina | Riesling yugoslavo | Zinfandel suave
S.A. Chenin Blanc | Pinot Noir de California / Australia / Oregón
Chardonnay | Mejores Chardonnay de California / Australia | Mejores Cabernet / Zinfandel de California
Moscateles suaves
Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda | Sauvignon Blanc de California | Blancos de Old Hunter Valley | Merlot / Pinot Noir
Johannisberg Riesling | Licor de moscatel
Barossa Riesling | Mejores Cabernet / Shiraz australianos
Vino rosado

4°C 5°C 6°C 7°C 8°C 9°C 10°C 11°C 12°C 13°C 14°C 15°C 16°C 17°C 18°C



SOLUCIÓN DE **PROBLEMAS**

Si su conservador de vino no funciona de manera correcta, consulte la siguiente guía de solución de problemas antes de llamar a su distribuidor o a un centro de asistencia técnica autorizado de Sub-Zero. Esta guía le ahorrará tiempo y le evitará problemas, así como el gasto de una llamada al servicio técnico.

El conservador de vino no funciona

- ¿Está la unidad conectada a la red eléctrica?
- ¿Ha comprobado que funciona la red eléctrica de su casa o que no estén fundidos los fusibles?
- ¿Está la unidad encendida? Pulse el botón ⏻.
- ¿Está limpia el área del condensador?

El conservador de vino está más caliente de lo normal

- ¿Está configurado el mando de control de manera correcta?
- ¿Está limpia el área del condensador?
- ¿Han estado la puerta o los cajones (Modelo ICB427R) abiertos durante mucho tiempo?

El conservador de vino funciona durante periodos de tiempo largos

- ¿Está limpia el área del condensador?
- En días calurosos y cuando la temperatura ambiente es alta, el compresor funciona durante más tiempo.
- ¿Han estado la puerta o los cajones (Modelo ICB427R) abiertos durante mucho tiempo?
- ¿Ha introducido recientemente muchas botellas de vino?

Se forma condensación dentro de la unidad

- Esto es normal durante periodos de humedad alta (verano) y si abre las puertas con frecuencia.
- ¿Se cierran herméticamente la puerta y los cajones (Modelo ICB427R)?

Se forma condensación fuera de la unidad

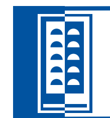
- Durante periodos de humedad alta, puede aparecer algo de condensación en las superficies exteriores. La condensación desaparecerá cuando baje el nivel de humedad. Asegúrese de que la puerta y los cajones (Modelo ICB427R) cierran herméticamente de forma correcta. Si continúa habiendo condensación, póngase en contacto con el distribuidor de Sub-Zero.-

Necesita información sobre el producto

- Visite nuestra página Web, www.sub-zero.eu.com, donde encontrará información sobre planificación, instalación y productos.

Necesita asistencia técnica

- Si necesita recurrir a un servicio técnico para una reparación, conserve la alta calidad de su unidad de Sub-Zero y póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado de Sub-Zero.
- Para obtener el nombre y el número de un centro de mantenimiento autorizado de Sub-Zero, visite la sección Servicio al cliente en nuestra página Web, subzero.eu.com.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie de la unidad cuando llame para solicitar asistencia técnica. En los modelos ICB424 e ICB424FS, la referencia del modelo y el número de serie están ubicados en la parte inferior de la pared superior. En los modelos ICB427 e ICB427R, estos datos están situados en la parte inferior del panel de control. En el modelo ICB430, la placa está ubicada dentro de la puerta, cerca de la bisagra superior en la extrusión del marco principal.



PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

TEMPERATURA

NOTA IMPORTANTE: A menos que se esté reparando o realizando una tarea de mantenimiento en el conservador de vino, asegúrese de que la unidad está encendida.

P: ¿Cómo puedo regular las temperaturas?

R: Para regular las temperaturas, consulte la sección Control de temperatura, página 30. Para el modelo ICB427R, consulte también la página 32.

P: ¿Cuáles son las temperaturas más recomendables?

R: Puede ajustar las temperaturas según sus preferencias individuales. Cada zona de su conservador de vino tiene un rango de temperatura que oscila entre 3°C y 18°C y usted puede seleccionar la temperatura que considere más conveniente. En la página 41 puede consultar un gráfico en el que se sugieren las temperaturas adecuadas para conservar y servir sus vinos.

P: Se crea condensación dentro y fuera de la unidad.

R: En climas que tienen un grado de humedad alto, la condensación que se forma se considera normal. Dejar la puerta abierta durante un periodo de tiempo largo también puede contribuir a que se forme condensación en el interior de la unidad.

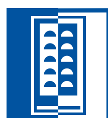
P: La unidad no está enfriando correctamente.

R: Limpie el área del condensador tal y como se indica en la página 38.

RUIDO

P: ¿Por qué se escucha el ruido de funcionamiento de la unidad con frecuencia?

R: Es normal escuchar el funcionamiento de los ventiladores y motores. El sonido se acentuará dependiendo del lugar de colocación de la unidad y del diseño general de la habitación.



INFORMACIÓN SOBRE EL **MANTENIMIENTO**

Esta guía de uso y mantenimiento le proporciona las herramientas necesarias para que conserve el vino con una calidad óptima en su conservador de vino de Sub-Zero.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web: www.sub-zero.eu.com

Le recomendamos que anote el modelo y el número de serie de su unidad cuando llame para solicitar ayuda. Puede encontrar estos números en la placa de referencia del modelo y número de serie. En los modelos ICB424 e ICB424FS, la referencia del modelo y el número de serie están ubicados en la parte inferior de la pared superior. En los modelos ICB427 e ICB427R, estos datos están situados en la parte inferior del panel de control. En el modelo ICB430, la placa está ubicada dentro de la puerta cerca de la bisagra superior en la extrusión del marco principal. Consulte las páginas 27-29 para conocer la ubicación de la placa de datos de su modelo específico. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor de Sub-Zero. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

Referencia de modelo ______________________

Número de serie ______________________

Fecha de instalación ______________________

Centro de asistencia técnica autorizado de Sub-Zero y teléfono

____

Distribuidor de Sub-Zero y teléfono

____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica autorizado de Sub-Zero, consulte las Guía de localización y solución de problemas, en las páginas 42–43. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Puede registrar su nuevo producto de Sub-Zero hoy mismo para que podamos asegurarnos de su grado de satisfacción. Puede registrar el producto utilizando una de las siguientes opciones:

1) Envíe por correo la tarjeta de registro del producto de Sub-Zero.

2) Regístrese en línea en **subzero.com**.

La referencia del modelo y el número de serie de la unidad están impresos en la tarjeta de registro del producto de Sub-Zero que se adjunta. Si nos facilita su dirección de correo electrónico, le enviaremos las actualizaciones de los nuevos productos y recetas en cuanto estén disponibles así como información sobre eventos especiales.

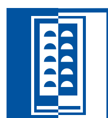




TABLE DES MATIERES

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à vous fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité du matériel Sub-Zero.

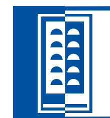
⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

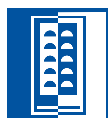
De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.



MERCI

Merci d'avoir fait confiance à Sub-Zero et d'avoir choisi cette cave à vin. Summum de beauté, de technique et de souci du détail, cet appareil perpétue la tradition de qualité et de fiabilité supérieures de Sub-Zéro qui vous assure que votre vin est correctement conservé, à la température exacte que vous avez sélectionnée.

Le présent Guide d'utilisation et d'entretien répond à la plupart des questions relatives aux caractéristiques, au fonctionnement et à l'entretien de votre cave à vin. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce guide, consultez notre site Internet, subzero.com.

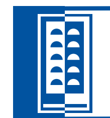


CARACTERISTIQUES DES **CAVES A VIN**

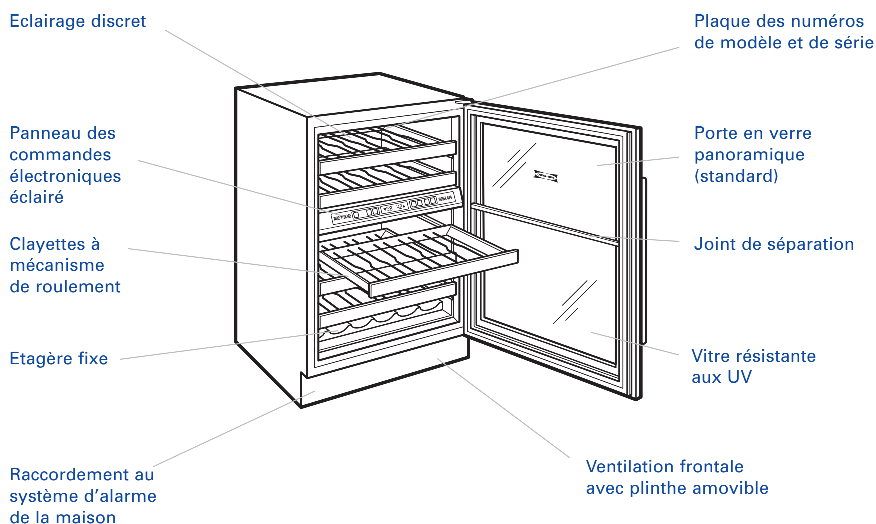
- Deux zones de température — tous nos modèles de caves à vin vous permettent de surveiller précisément la température à un degré près par rapport à la température que vous avez présélectionnée indépendamment dans chacune des deux zones.
- Le modèle ICB427R est doté d'une troisième zone de température — les tiroirs de rangement de bouteilles — pour les articles qui doivent être conservés à une température plus basse que votre vin.
- Commandes électroniques — un microprocesseur commande toutes les fonctions électroniques. Il permet de surveiller la température exacte que vous avez présélectionnée et d'effectuer aisément les ajustements nécessaires.
- Température exacte — la plage des températures de chaque zone va de 3 °C à 18 °C et la température que vous avez sélectionnée apparaît dans l'afficheur DEL situé sur le panneau des commandes.
- Le taux d'humidité approprié est maintenu dans l'ensemble de l'appareil.
- Eclairage discret — l'éclairage DEL de faible puissance peut être réglé indépendamment de celui de l'ouverture de porte. Vous pourrez ainsi mettre en valeur votre collection de vins pour des occasions spéciales.
- Les clayettes métalliques robustes et antirouilles peuvent facilement accueillir bouteilles standards de 750 ml, demi-bouteilles et magnums. Revêtues d'un parement en merisier naturel, elles permettent de s'assurer que votre vin est conservé de façon adéquate et que les bouchons sont en contact avec le contenu des bouteilles.
- Chaque clayette est dotée d'un mécanisme à roulement leur permettant de s'extraire au trois-quart, facilitant ainsi l'accès aux bouteilles entreposées.
- Clayette présentoir — sur les modèles ICB427, ICB427R et ICB430, cette clayette vous permet d'exposer vos plus grands crus. Elle est éclairée au moyen d'un système discret monté sur le panneau des commandes.
- Signal d'alerte de maintenance — dans l'afficheur DEL, le témoin lumineux vous avertit qu'une activité de maintenance pourrait être requise.
- Système d'alarme de votre maison — des raccordements de câble vous offrent la possibilité de connecter votre cave à vin à votre système d'alarme.
- Le modèle ICB427R est pourvu d'une fonction d'alarme qui émet un bip sonore si une porte ou un tiroir est laissé ouvert.
- Le mode Sabbat permet de laisser l'éclairage éteint afin de respecter le rite de certaines religions.
- La porte est dotée d'une vitre résistante aux UV qui protège votre vin des rayons dangereux.
- Le système de verrouillage optionnel — est proposé en tant qu'accessoire de vente. Pour plus de précisions, contactez votre revendeur Sub-Zero.
- Les joints magnétiques disposés autour des portes assurent une fermeture très hermétique.
- La plinthe solide et réglable renforce le style « encastrable » du modèle .
- Ventilation frontale — tous les modèles de cave à vin Sub-Zero prennent en charge un système mécanique d'écoulement d'air à l'avant.



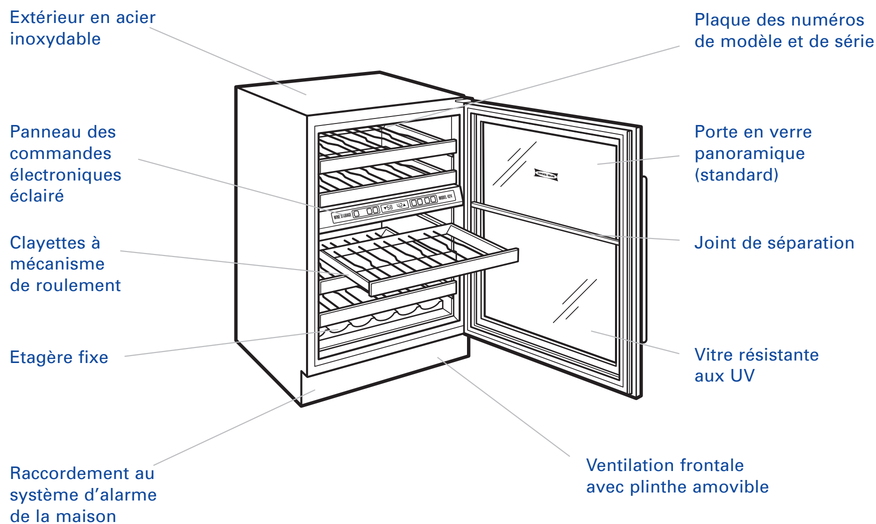
Après l'installation d'un faisceau de câbles, ces appareils ont la certification Star-K et répondent aux strictes exigences religieuses et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org. Pour de plus amples renseignements sur le faisceau de câbles, veuillez vous adresser à votre revendeur Sub-Zero.

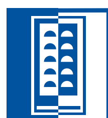


MODELE DE CAVE A VIN SOUS PLAN
ICB424

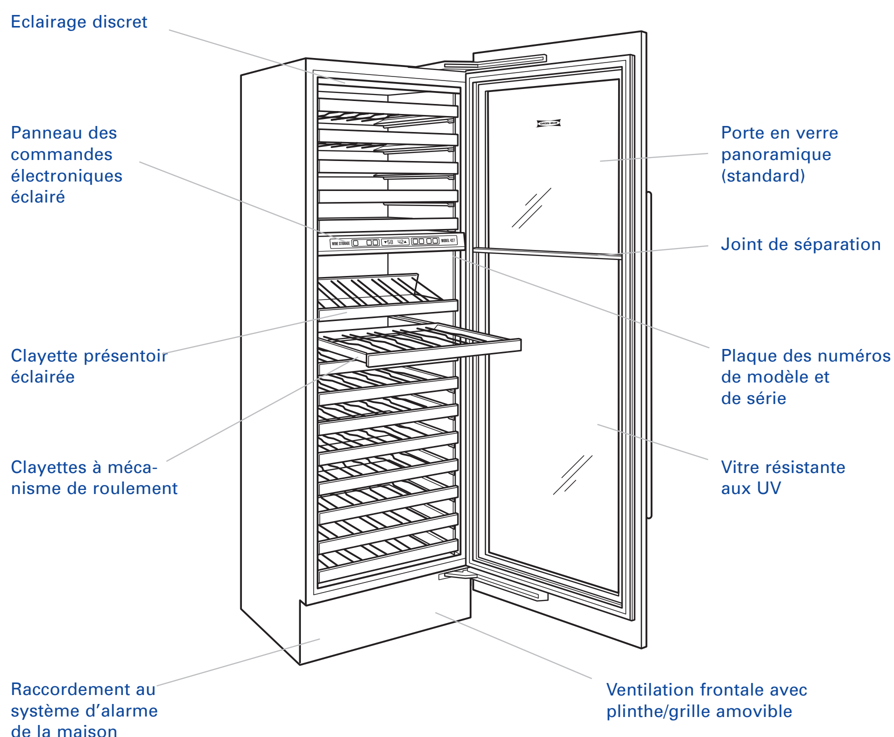


MODELE DE CAVE A VIN POSABLE
ICB424FS

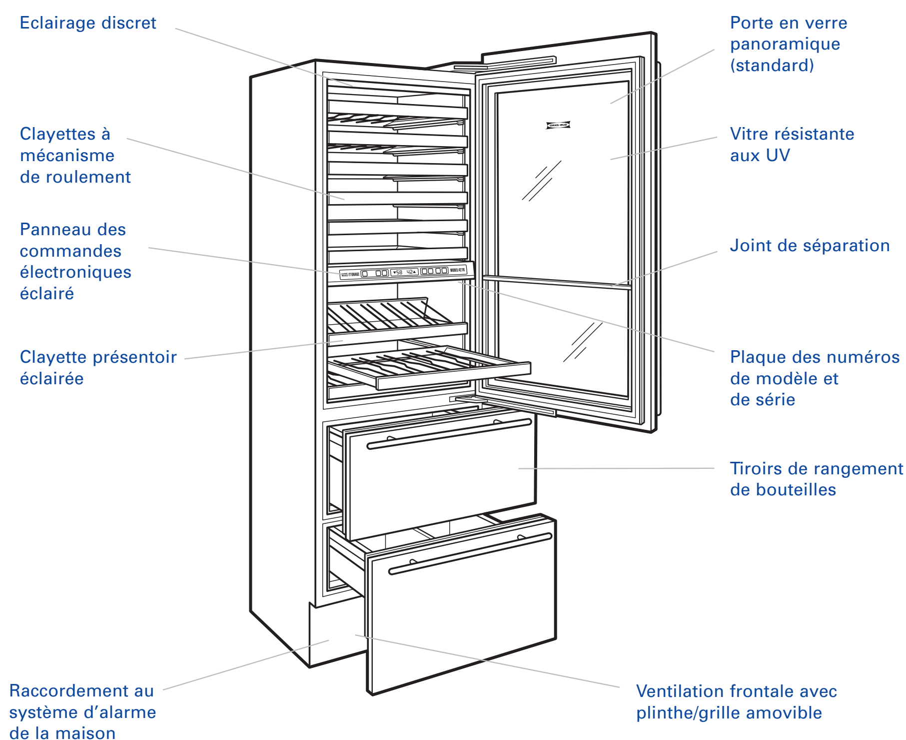


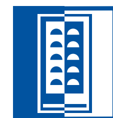


MODELE DE CAVE A VIN ARMOIRE
ICB427

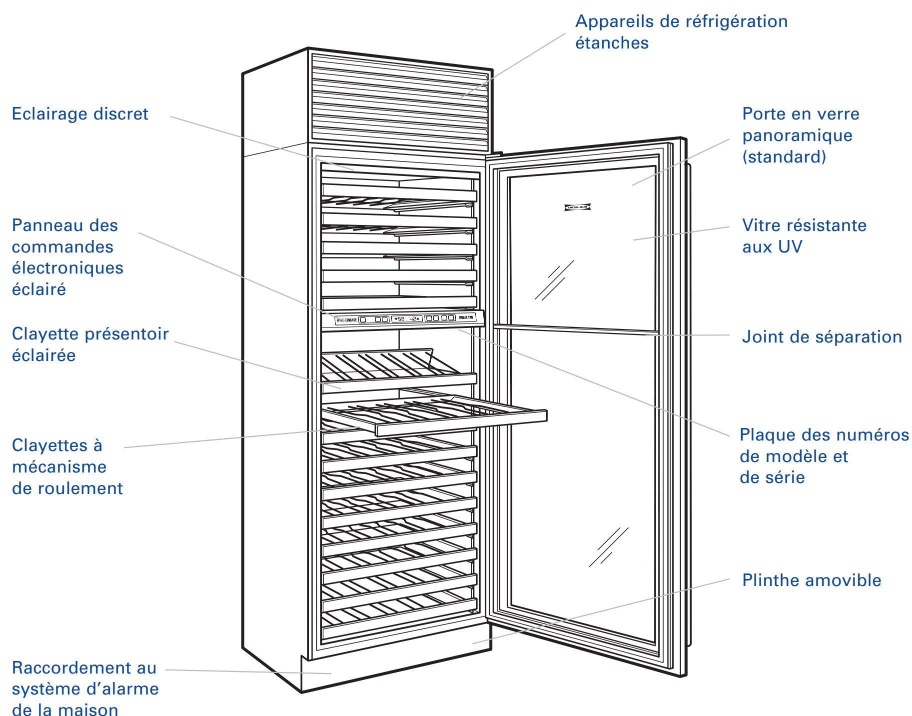


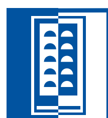
MODELE DE CAVE A VIN A TIROIRS DE RANGEMENT DE BOUTEILLES **ICB427R**





MODELE DE CAVE A VIN ARMOIRE
ICB430





SYSTEME **DE CONTROLE ELECTRONIQUE**

Le système de contrôle électronique de votre cave à vin Sub-Zero vous garantit une surveillance des plus rigoureuses de la température de votre vin. Vous pouvez être assuré que votre vin est conservé à la température que vous avez sélectionnée, qu'il s'agisse d'un vin que vous devez laisser vieillir ou d'un vin destiné à être dégusté dans la soirée.

Toutes les secondes, un microprocesseur contrôle avec précision la température de chaque zone pour veiller à ce qu'elle demeure à un degré près au niveau présélectionné. Il surveille également le fonctionnement de l'appareil et vous avertit si une activité de maintenance est requise.

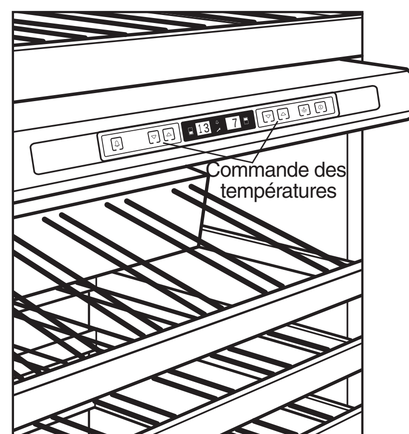
CONTROLE DE LA TEMPERATURE

Tous les modèles de cave à vin vous offrent la possibilité de sélectionner une température pour chacune des deux zones de votre appareil. Votre modèle a été minutieusement inspecté et testé avant de quitter l'usine. La température a été prédéfinie à 7 °C dans la zone supérieure et à 13 °C dans la zone inférieure.

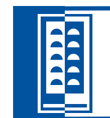
Le panneau des commandes comporte deux séries de touches, △ et ▽, une pour chaque zone de température. Dans l'afficheur DEL, une flèche située à côté de la température indique la température correspondant à chaque zone. Reportez-vous à la figure ci-après.

En appuyant sur la touche ▽ du panneau des commandes, vous pouvez baisser la température de la zone correspondante d'un degré à la fois. N'oubliez pas que la plage des températures de chaque zone va de 3 °C à 18 °C et que vous pouvez sélectionner une température distincte pour chacune.

De la même façon que vous utilisez la touche ▽, en appuyant sur la touche △ du panneau des commandes, vous pouvez augmenter la température de la zone correspondante d'un degré à la fois.



Panneau des commandes électroniques



AFFICHEUR DEL

Les fonctions du système de contrôle électronique telles que les températures numériques et les avertisseurs de maintenance apparaissent sur l'afficheur DEL situé sur le panneau des commandes Vous pouvez voir les températures de chaque zone par la vitre de votre cave à vin. Si vous ouvrez souvent la porte, les chiffres pourraient varier.

COUPURE ET RETABLISSEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

La touche ⏽ du panneau des commandes permet de couper l'alimentation électrique de la cave à vin.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'ECLAIRAGE

L'éclairage de toutes les caves à vin peut être réglé indépendamment de celui de l'ouverture et de la fermeture de la porte, de façon à demeurer allumer. Vous pourrez ainsi mettre en valeur votre collection de vins pour des occasions spéciales.

Pour que les éclairages demeurent allumés, appuyez sur la touche 💡. Pour éteindre les éclairages lorsque la porte est fermée, appuyez de nouveau sur cette touche.

⚠ MISE EN GARDE

Vous ne devriez pas laisser les éclairages allumés jusqu'au lendemain ou pendant de trop longues périodes. En effet, la chaleur qu'ils dégagent obligerait l'appareil à fournir plus d'énergie qu'il n'en faut.

FONCTION D'ALARME

Si le microprocesseur détecte des variations de température ou un composant défectueux, l'appareil émet un bip sonore et le symbole de la cloche clignote dans l'afficheur DEL du panneau des commandes. De plus, si la cave à vin est raccordée au système d'alarme de la maison, le microprocesseur alerte le système. Vous pouvez désactiver la fonction d'alarme et arrêter le bip en appuyant sur la touche 🔔. Si l'alarme est désactivée, le symbole représentant une cloche n'apparaît pas sur l'afficheur DEL.

MODE SABBAT (STAR-K)

Le mode Sabbat peut être activé sur toutes les caves à vin, afin d'observer certains rites religieux exigeant que les éclairages soient éteints.

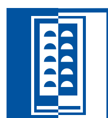
Pour activer le mode Sabbat alors que l'appareil est en marche, appuyez sur la touche ⏽. Le mot OFF apparaît aussitôt dans l'afficheur DEL du panneau des commandes. Votre appareil est alors hors tension.

Appuyez ensuite sur la touche ⏽ et maintenez-la enfoncée pendant 10 secondes. Ceci a pour effet de remettre l'appareil sous tension et d'éteindre les éclairages. Pour revenir à l'éclairage normal, pressez puis relâchez la touche ⏽.

Pour de plus amples renseignements sur la conformité aux exigences Star-K, consultez le site www.star-k.org.

AFFICHAGE VISUEL DES AVERTISSEMENTS DE MAINTENANCE

Le système électronique surveille les températures ainsi que le fonctionnement de l'appareil. Si un problème de température ou de fonctionnement survient, l'icône de la clé s'allume dans l'afficheur DEL du panneau des commandes. Avant de contacter un réparateur, vérifiez si la zone de votre condensateur a besoin d'être nettoyée. Reportez-vous à la section Nettoyage du condensateur page 60.



TIROIRS **DE RANGEMENT DE BOUTEILLES** –MODELE ICB427R

CONTROLE DE LA TEMPERATURE

Modèle ICB427R : les tiroirs de rangement de bouteilles sont équipés de leur propre micro-processeur et de leur propre panneau des commandes sur le tiroir supérieur. La température prédéfinie à l'usine est de 3 °C, mais vous pouvez la régler selon une plage de 1 °C à 7 °C. L'afficheur à cristaux liquides (LCD) situé sur le panneau des commandes affiche la température actuelle des deux tiroirs de l'appareil.

En appuyant sur la touche ▽ du panneau des commandes, vous pouvez baisser la température des tiroirs d'un degré à la fois. Parallèlement, vous pouvez augmenter d'un degré à la fois la température des tiroirs en appuyant sur la touche △ du panneau des commandes.

FONCTION D'ALARME

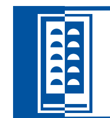
Modèle ICB427R : la fonction d'alarme déclenche un bip sonore si un tiroir est laissé ouvert par inadvertance.

Lorsque l'alarme est activée, le symbole de la cloche brille dans l'afficheur LCD du panneau des commandes. Lorsqu'elle est désactivée, ce symbole n'est pas visible.

SELECTION DES **TEMPERATURES**

Dans tous les cas, vous sélectionnerez les températures à votre convenance et quel que soit le modèle de cave à vin que vous ayez acheté, vous êtes assuré que ces températures seront maintenues. Un tableau suggérant les températures de conservation et de dégustation figure page 63.

Bien que chaque zone de température de votre cave à vin soit associée à une plage de 3 °C à 18 °C, vous pouvez définir exactement la température qui vous semble la plus appropriée à la dégustation ou reproduire les températures des caves de conservation à long terme.



CAVE A **VIN**

CLAYETTES DE LA CAVE A VIN

Tous les modèles de cave à vin Sub-Zero sont équipés de clayettes dotées d'un mécanisme à roulement qui leur permet de s'extraire au trois-quart, facilitant ainsi l'accès aux bouteilles entreposées.

REMARQUE IMPORTANTE : Les clayettes des modèles ICB424 et ICB424FS sont dotées d'un mécanisme à roulement, mais pas l'étagère inférieure qui est fixe.

Elles sont revêtues d'un parement en merisier naturel massif qui peut être remplacé par un autre type de bois pour s'harmoniser avec vos meubles. Vous pouvez consulter la procédure à suivre pour remplacer le parement de bois des clayettes dans le Guide de design Sub-Zero ou sur notre site Internet, subzero.com.

REMARQUE IMPORTANTE : Si vous choisissez de teindre ou d'enduire le parement en merisier naturel des clayettes, n'oubliez pas que certains produits sont dangereux et pourraient affecter votre vin.

Votre cave à vin a été conçue pour que vos bouteilles soient entreposées dans des conditions idéales qui permettent au vin de demeurer en contact avec le bouchon à une température constante. Pour ranger de façon appropriée les bouteilles sur vos clayettes, reportez-vous à la figure ci-après.

Si vous y entreposez des demi-bouteilles ou des magnums, ils doivent être agencés de la même façon que les bouteilles de 750 ml.

⚠ MISE EN GARDE

Si vous entreposez des magnums, vous devez retirer la clayette juste au-dessus pour autoriser la mise en place et le retrait de ces bouteilles qui sont plus grosses ; sinon, elles pourraient se briser.

RETRAIT DES CLAYETTES DE LA CAVE A VIN

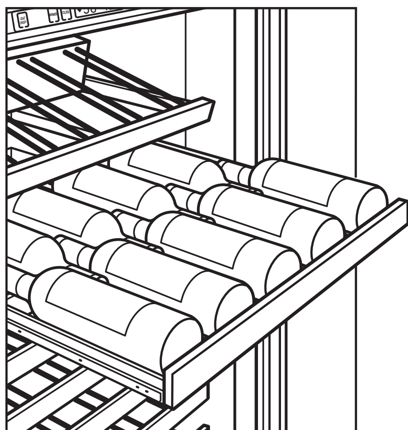
Pour retirer une clayette de la cave à vin, tirez-la complètement, soulevez avec précaution et de façon égale les deux côtés avant et enlevez-la. Reportez-vous à la figure ci-après. Il suffit d'inverser la procédure pour remettre la clayette en place.

⚠ MISE EN GARDE

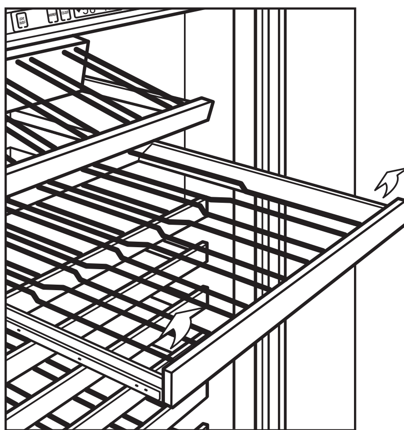
Assurez-vous d'enlever toutes les bouteilles de la clayette avant de retirer celle-ci.

GUIDE DE DESIGN

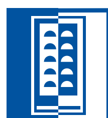
Vous pouvez consulter la procédure à suivre pour remplacer le parement de merisier des clayettes de la cave à vin dans le Guide de design Sub-Zero ou sur notre site Internet, subzero.com.



Rangement de la cave à vin



Retrait d'une clayette



CAVE A **VIN**

CLAYETTE PRESENTOIR

Modèles ICB427, ICB427R et ICB430 : ces modèles de cave à vin sont dotés d'une clayette présentoir qui vous permet de mettre en valeur les grands crus de votre collection. Elle est éclairée au moyen d'un système discret monté sur le panneau des commandes. La clayette présentoir est conçue de façon à permettre au vin de demeurer en contact avec le bouchon. Reportez-vous à la figure ci-après.

REMARQUE IMPORTANTE : La clayette présentoir ne peut recevoir qu'une rangée de bouteilles disposées de sorte que le culot repose contre le rail en bois, tandis que la partie supérieure et le bouchon sont orientés vers l'arrière de la cave à vin.

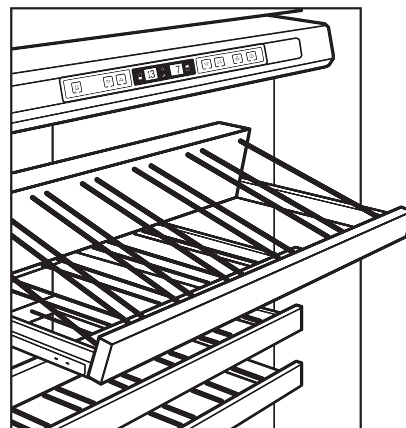
REMARQUE IMPORTANTE : Les modèles ICB424 et ICB424FS ne comprennent pas de clayette présentoir.

RETRAIT DE LA CLAYETTE PRESENTOIR

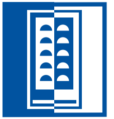
Modèles ICB427, ICB427R et ICB430 : pour retirer la clayette présentoir, tirez-la complètement, soulevez avec précaution et de façon égale les deux côtés avant et enlevez-la. Il suffit d'inverser la procédure pour remettre la clayette en place.

⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous d'enlever toutes les bouteilles de la clayette présentoir avant de retirer celle-ci.



Clayette présentoir – Modèles ICB427, ICB427R et ICB430



TIROIRS **DE RANGEMENT DE BOUTEILLES** – MODELE ICB427R

RETRAIT DU TIROIR

Modèle ICB427R : débranchez le câble de commande avant de retirer le tiroir supérieur. Reportez-vous à la figure ci-après.

Pour retirer un tiroir du modèle ICB427R, tirez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête. Soulevez de façon égale les deux côtés avant du tiroir et dégagez-le tel qu'illustré.

REMARQUE IMPORTANTE : Assurez-vous d'enlever les bouteilles de sur le tiroir avant de le retirer.

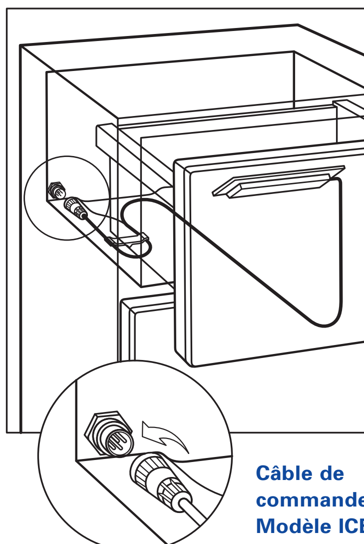
Pour remettre le tiroir en place, soulevez l'avant et placez-le sur ses guides coulissants. Assurez-vous d'engager les trous avant de la glissière du tiroir avec les petits taquets situés à l'extrémité de chaque rail.

⚠ MISE EN GARDE

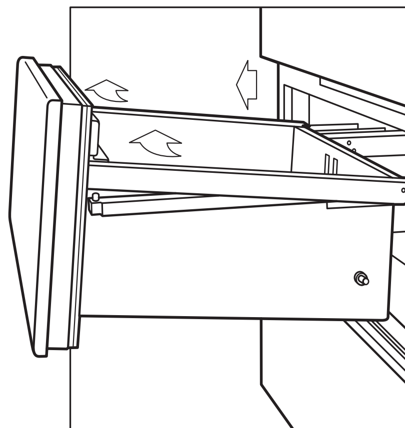
Avant de retirer le tiroir supérieur du modèle ICB427R, vous DEVEZ débrancher le câble de commande.

SEPARATEUR DE TIROIR

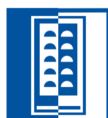
Modèle ICB427R : chaque tiroir du modèle ICB427R est doté d'un séparateur fixe.



Câble de commande – Modèle ICB427R



Retrait du tiroir – Modèle ICB427R



FONCTIONNEMENT DE LA **PORTE**

FERMETURE DE LA PORTE

La porte de votre cave à vin est dotée d'un mécanisme de fermeture à ressorts. Lorsqu'elle est fermée, le ferme-porte s'engage pour assurer une fermeture hermétique de la porte.

ARRET DE PORTE A 90 °

Si votre cave à vin est installée en coin, vous souhaiterez peut-être limiter l'ouverture de porte selon un angle de 90 °. Dans ce cas, reportez-vous à la section se rapportant à votre modèle de cave à vin, ICB427, ICB427R ou ICB430.

REMARQUE IMPORTANTE : Il n'y a pas d'arrêt de porte à 90 ° disponible pour les modèles ICB424 et ICB424FS.

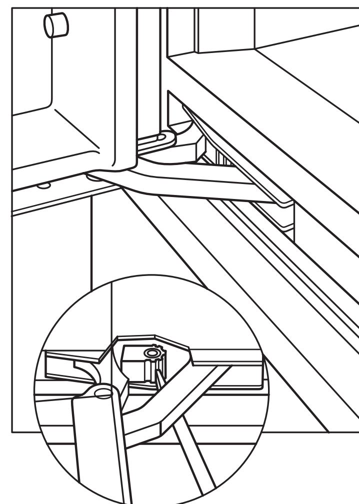
Modèles ICB427 et ICB427R : ces modèles sont dotés d'un arrêt de porte à 90 ° intégré dans le système de charnière. Vous pouvez facilement déclencher l'arrêt en faisant tourner la came en laiton dans la charnière du haut et du bas à l'aide d'un tournevis à lame. Vous devez déclencher les deux arrêts à 90 ° si vous voulez utiliser la porte en toute sécurité. Reportez-vous à la figure ci-après.

Vous pouvez aussi obtenir une ouverture de porte maximum à 105 ° en faisant tourner la came en laiton jusqu'au prochain arrêt à l'aide du tournevis.

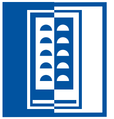
⚠ AVERTISSEMENT

L'ouverture de porte des modèles ICB427 et ICB427R peut entraîner de graves pincements de doigts. Veillez à ne pas mettre les doigts dans l'ouverture de porte côté charnières lorsque la porte est ouverte.

Modèle ICB430 : un système d'arrêt de porte à 90 ° optionnel est proposé en tant qu'accessoire de vente. Pour plus de précisions, contactez votre revendeur Sub-Zero.



Arrêt de porte à 90 ° – Modèles ICB427 et ICB427R



NETTOYAGE

EXTERIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Finition en acier inoxydable Classique : Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux 100 % non pelucheux.

Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec l'acier inoxydable.

⚠ MISE EN GARDE

En aucun cas, vous ne devriez utiliser de tampon métallique ou encore de nettoyant ou de chiffon très abrasif, au risque de rayer le fini Classique en acier inoxydable.

NETTOYAGE DE LA PORTE VITREE

Vous pouvez nettoyer le panneau de la porte vitrée à l'aide d'un nettoyant pour vitre ordinaire.

NETTOYAGE DE L'INTERIEUR

Pour nettoyer les surfaces intérieures et les pièces amovibles, utilisez une solution douce composée de savon doux et d'eau tiède, additionnée d'un peu de bicarbonate de soude. N'utilisez pas de vinaigre. Rincez et séchez complètement. Evitez de mouiller les éclairages, le panneau des commandes et le parement en merisier massif des clayettes.

N'utilisez de produits nettoyants ou de chiffons abrasifs sur aucune des surfaces intérieures ou extérieures, ni sur le panneau de porte vitrée.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation électrique au panneau des commandes.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Le condensateur doit être nettoyé tous les trois à six mois. La fréquence des nettoyages dépendra de la quantité de poussière et de peluches qui s'accumule à cet endroit.

Pour accéder au condensateur de votre modèle de cave à vin, reportez-vous à la section Emplacement du condensateur. A l'aide d'une brosse à poils doux et du tuyau de l'aspirateur, enlevez la poussière et les peluches du condensateur. REMARQUE : Pour éviter de plier les ailettes du condensateur, assurez-vous de passer l'aspirateur dans le sens des ailettes (de haut en bas).

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer le condensateur, coupez l'alimentation électrique au panneau des commandes. Lorsque vous nettoyez le condensateur, mettez des gants afin d'éviter de vous blesser avec les bords coupants des ailettes du condensateur.

⚠ MISE EN GARDE

Si vous ne nettoyez pas le condensateur, des pertes de température, des défaillances mécaniques ou des dommages pourraient se produire.

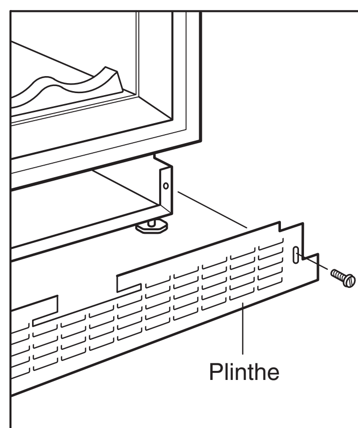
EMPLACEMENT DU CONDENSATEUR

Modèles ICB424 et ICB424FS : sur ces modèles, le condensateur est situé derrière la plinthe. Tout d'abord, retirez la plinthe pour exposer la zone du condensateur. Reportez-vous à la figure ci-après.

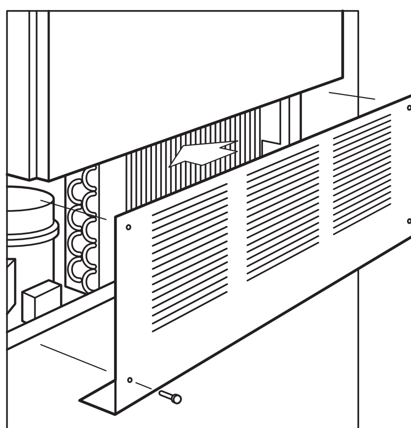
Modèles ICB427 et ICB427R : sur ces modèles, le condensateur est situé derrière la plinthe/grille. Retirez les vis qui retiennent la plinthe/grille. L'ensemble glissera facilement vers l'avant et vous pourrez accéder à la zone du condensateur. Reportez-vous à la figure ci-après.

Modèle ICB430 : le condensateur est situé derrière la grille qui se trouve en haut de l'appareil. Pour retirer la grille à persiennes, ouvrez d'abord la porte pour accéder aux trois vis Phillips. Enlevez les trois vis de la grille. Faites basculer la grille du haut vers l'avant et libérez les ressorts de derrière la grille, puis soulevez-la pour la retirer. Reportez-vous à la figure ci-après.

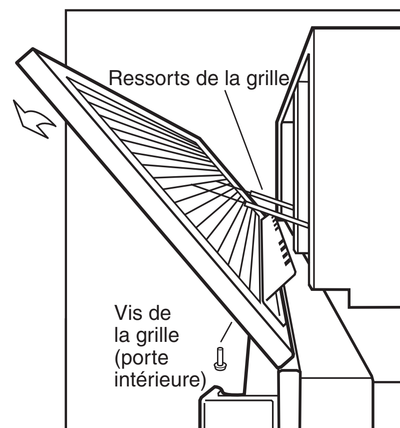
Pour retirer la grille du panneau du modèle ICB430, soulevez la grille, puis tirez-la par le bas pour la dégager du support de montage.



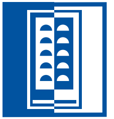
Emplacement du condensateur – Modèles ICB424 et ICB424FS



Emplacement du condensateur – Modèles ICB427 et ICB427R



Emplacement du condensateur – Modèle ICB430



ECLAIRAGE

ECLAIRAGE DE L'ELEMENT DE CUISINE

Modèles ICB424 et ICB424FS : dans ces modèles, l'éclairage DEL linéaire est monté sur le dessus de l'élément de cuisine et tombe en cascade sur tout l'avant de l'appareil.

Modèles ICB427, ICB427R et ICB430 : l'éclairage discret de ces modèles est fourni à deux endroits. Un éclairage DEL linéaire est monté sur le dessus de l'élément de cuisine et un autre dans le panneau de commande, pour éclairer la clayette présentoir. Reportez-vous à la figure ci-après.

Ces éclairages sont durables et ils ne devraient pas être nécessaire de les remplacer avant un certain temps. En cas de problème avec l'éclairage de l'élément de cuisine ou de besoin de remplacement, contactez votre revendeur Sub-Zero.

⚠ AVERTISSEMENT

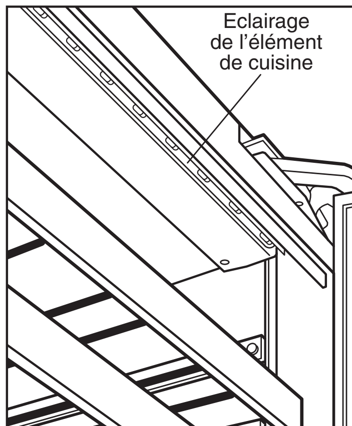
Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Mettez des gants de protection lorsque vous manipulez les ampoules.

ECLAIRAGE DES TIROIRS – MODELE ICB427R

Modèle ICB427R : l'éclairage est encastré dans la partie supérieure de chaque section de tiroir réfrigéré. Reportez-vous à la figure ci-après.

Pour remplacer une ampoule de section de tiroir, vous devez tirer complètement le tiroir. Nous vous recommandons de sortir le tiroir. Reportez-vous à la procédure de retrait de tiroir page 57.

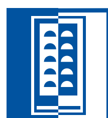
Enlevez l'ampoule de 25 watts en la dévissant de la douille et installez la nouvelle ampoule en inversant la procédure.



Eclairage de l'élément de cuisine – Modèles ICB427, ICB427R et ICB430



Eclairage de la section des tiroirs – Modèle ICB427R



CONSERVATION ET **DEGUSTATION DU** VIN

Le vin doit être conservé et servi d'une certaine façon, et pas d'une autre. Pour cela, une cave à vin Sub-Zero s'impose. Les véritables amateurs de vin savent que le vin devrait toujours être conservé pendant de longues périodes, dans des caves sombres, à l'abri des vibrations et à une température constante de 13 °C. Or, combien sont ceux qui parmi nous peuvent réunir ces conditions ?

Lorsque vous envisagez d'acquérir un vin, pensez à en préserver le bouquet et sachez que vous devez le réfrigérer à la température adéquate pour ne pas qu'il se dégrade. N'oublions pas que le vin est le jus du raisin.

Après l'avoir rigoureusement sélectionné, on doit en prendre soin. Les vrais connaisseurs savent que lorsqu'il a été correctement conservé, le vin est servi dans les meilleures conditions.

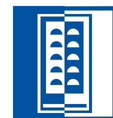
Or, en achetant une cave à vin Sub-Zero, vous avez pris les dispositions nécessaires pour vous assurer que votre vin sera conservé dans des conditions optimales. Vous pouvez maintenant utiliser votre appareil comme l'entendez.

Vous pouvez consacrer entièrement votre cave à vin à la conservation à long terme et régler la température des deux zones à 13 °C — la température idéale pour la conservation et le vieillissement du vin à long terme. Par contre, si vous souhaitez ne consacrer qu'une petite section de l'appareil à cette fin, vous pouvez régler la température de la plus petite zone pour la conservation à long terme et celle de l'autre zone de température pour accommoder le vin que vous allez avoir le plaisir de déguster bientôt.

Le choix de la température de cette zone ne revient qu'à vous. Bien évidemment, il existe des températures de conservation et de dégustation du vin idéales, mais ceci reste très subjectif car chaque palais réagit différemment à différentes températures.

Le tableau de la page suivante propose certaines des températures de conservation et de dégustation généralement acceptées pour les vins les plus couramment consommés de nos jours.

Prenez plaisir à déguster votre vin et profitez de votre cave à vin Sub-Zero. Merci de la confiance que vous témoignez envers Sub-Zero.



TEMPERATURES DE **CONSERVATION** ET DE **DEGUSTATION** DU VIN

◄ Température de réfrigérateur ménager

Température idéale pour la conservation et le vieillissement à long terme ►

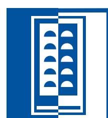
Température ambiante ►

BLANCS DOUX | BLANCS SECS | ROUGES LEGERS | ROUGES PUISSANTS

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C

- Muscadet | Chablis
- Sauternes | Macon | Chinon | Meilleurs bourgognes /graves blancs | Bourgogne rouge
- Gewurtztraminer | Bordeaux blancs
- Sancerre/Pouilly | Beaujolais nouveau | Crus du Beaujolais | Meilleur rouge Côte du Rhône
- Gros Plant | Alsace/Riesling | Côtes du Rhône (rouge) | Porto millésimé
- Muscats | Sylvaner | Rouges du Midi (Corbières, etc.)
- Aligoté | Fine de sherry | Porto Tawny
- Tokay | Champagne non millésimé | Amontillado | Bordeaux rouges ordinaires
- Montlla | Crème de sherry | Cahors
- Vins mousseux (Sekt, Cava, etc.) | Vin jaune | Madère | Madiran
- Eiswein | Meilleurs champagnes | Bordeaux rouges de qualité
- Liebraumilch | Vins allemands/autrichiens de qualité | Meilleurs vins secs allemands | Meilleurs vins doux allemands | Bandol
- Chenin blanc doux de la Loire
- Frascati
- Orvieto | Soave | Valpolicella | Réserve Chianti
- Verdicchio | Fiasco Chianti | Rioja Reservas
- Vinho Verde | Vins blancs hongrois | Rouges siciliens | Meilleurs vins portugais
- Fendant | Bull's Blood
- Lambrusco | Valdepenas | Barbera | Barolo
- Dole | Cabernet chilien
- Retsina | Riesling yougoslave | Zinfandels légers
- Chenin blanc d'Amérique du Sud | Pinot noir Californie/Australie/Oregon
- Chardonnay | Meilleurs Chardonnay californiens/australiens | Meilleurs Cabernet/Zinfandel cali-forniens
- Muscats légers
- Chenin blanc de Nouvelle-Zélande | Sauvignon blanc californien | Blancs de la Old Hunter Valley | Merlots/Pinots noirs
- Riesling de Johannesburg | Liqueurs de muscat
- Riesling Barossa | Meilleur Cabernet/Shiraz australien
- Vin rosé

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C



DEPISTAGE DES PANNES

Si votre cave à vin ne fonctionne pas correctement, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes ci-après avant de vous adresser à votre revendeur Sub-Zero. Ce guide vous permettra de gagner du temps, d'éviter des inconvénients et peut-être aussi les dépenses liées au dépannage.

La cave à vin ne fonctionne pas

L'appareil est-il alimenté en électricité ?

- Votre disjoncteur ou votre fusible est-il défaillant ?
- L'appareil est-il sous tension ? Appuyez sur la touche ⏽.
- La zone du condensateur est-elle propre ?

La cave à vin est plus chaude que d'habitude

- La commande est-elle réglée correctement ?
- La zone du condensateur est-elle propre ?
- La porte ou les tiroirs (modèle ICB427R) ont-ils été laissés ouverts pendant une période prolongée ?

La cave à vin tourne pendant de longues périodes.

La zone du condensateur est-elle propre ?

- Pendant les journées chaudes et lorsque la température de la pièce est élevée, le moteur tourne plus longtemps.
- La porte ou les tiroirs (modèle ICB427R) ont-ils été laissés ouverts pendant une période prolongée ?
- Avez-vous récemment ajouté une grosse quantité de vin dans la cave à vin ?

De la condensation se forme à l'intérieur de l'appareil

- Ceci est normal pendant les périodes ou l'humidité est élevée (été) ou lorsque les portes sont fréquemment ouvertes.
- La porte et les tiroirs (modèle ICB427R) se ferment-ils correctement et hermétiquement ?

De la condensation se forme à l'extérieur de l'unité

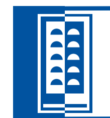
- Pendant les périodes ou le degré d'humidité est élevé, de la condensation peut se former sur les surfaces extérieures. Elle disparaîtra lorsque le pourcentage d'humidité diminuera. Assurez-vous que la porte et les tiroirs (modèle ICB427R) se ferment correctement et hermétiquement. Si la condensation persiste, adressez-vous à une antenne de service agréée Sub-Zero.

Vous devez vous informer sur le produit.

- Consultez notre site Internet, subzero.com, pour obtenir des informations sur la planification, l'installation et le produit.

Votre appareil doit être dépanné

- Si un service après-vente est nécessaire, faites appel à une antenne de service agréée Sub-Zero afin de préserver la qualité inhérente à votre appareil Sub-Zero.
- Pour obtenir le nom et le numéro de téléphone d'une antenne de service agréée Sub Zero, consultez la section « Contact & Support » (Contact et Soutien) de notre site Internet, subzero.com.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir les numéros de modèle et de série de votre appareil. Sur les modèles ICB424 et ICB424FS, cette plaque est située sur le dessous de la paroi supérieure. Sur les modèles ICB427 et ICB427R, elle est située sur le dessous du panneau des commandes. Sur le modèle ICB430, la plaque est située sur la porte intérieure, près de la charnière supérieure, sur le profilé du cadre principal.



QUESTIONS LES PLUS FREQUENTES

TEMPERATURE

REMARQUE IMPORTANTE : Sauf si la cave à vin fait l'objet d'une activité d'entretien, assurez-vous qu'elle est sous tension.

Q : Comment puis-je régler les températures?

R : Pour régler les températures, reportez-vous à la section Contrôle des températures, page 52. Pour le modèle ICB427R, reportez-vous également à la page 54.

Q : Quels sont les réglages de température recommandés ?

R : Vous réglerez les températures selon vos préférences. La plage de chaque zone de température de votre cave à vin va de 3 °C à 18 °C ; vous pouvez sélectionner les températures qui vous semblent les mieux appropriées. Un tableau suggérant les températures de conservation et de dégustation figure page 63.

Q : De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

R : Durant les périodes où le taux d'humidité est élevé, la formation de condensation est normale. Elle peut également se former sur l'intérieur de l'appareil si la porte est restée ouverte pendant une période prolongée.

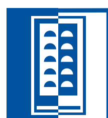
Q : L'appareil ne refroidit pas correctement.

R : Nettoyez le condensateur tel qu'indiqué à la page 60.

BRUIT

Q : J'entends fréquemment le bruit du fonctionnement de l'appareil. Pourquoi ?

R : Le bruit du fonctionnement des ventilateurs et des moteurs est tout à fait normal. Certains bruits sont accentués en raison de l'emplacement de l'appareil ou de la conception de l'ensemble de la pièce.



SERVICE APRES-VENTE

CONTACT

Site Internet : subzero.com

Le présent Guide d'utilisation et d'entretien vous fournit les informations nécessaires pour conserver votre vin selon une qualité optimale dans votre cave à vin.

Si vous avez besoin de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des numéros de modèle et de série lorsque vous appelez. Vous trouverez ces numéros sur la plaque des numéros de modèle et de série. Sur les modèles ICB424 et ICB424FS, cette plaque est située sur le dessous de la paroi supérieure. Sur les modèles ICB427 et ICB427R, elle est située sur le dessous du panneau des commandes. Sur le modèle ICB430, la plaque est située sur la porte intérieure, près de la charnière supérieure, sur le profilé du cadre principal. Reportez-vous aux pages 49 – 51 pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques de votre modèle spécifique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur Sub-Zero. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ______________________

Date d'installation ______________________

Nom et numéro de téléphone de l'antenne de service agréée Sub-Zero

____

Nom et numéro de téléphone du revendeur Sub-Zero

____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter une antenne de service agréée Sub-Zero, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, pages 64 - 65. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou est grillé ou si l'appareil a été débranché de l'alimentation électrique. Une panne de courant peut aussi être à l'origine de l'interruption du fonctionnement.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil Sub-Zero dès aujourd'hui pour que nous puissions assurer votre satisfaction. Pour ce faire, vous pouvez utiliser l'un des moyens suivants :

1) Envoyer par la poste la Carte d'enregistrement du produit Sub-Zero remplie.

2) L'enregistrer en ligne à **subzero.com**.

Les numéros de modèle et de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit Sub-Zero jointe. Si vous nous fournissez votre adresse de courrier électronique, nous vous communiquerons les dernières nouvelles et recettes à mesure qu'elles deviendront disponibles, ainsi que des informations sur les événements spéciaux.





INDICE

Nel leggere queste informazioni su uso e manutenzione, prestare particolare attenzione ai simboli di ATTENZIONE e AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Sub-Zero.

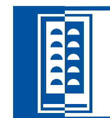
⚠ ATTENZIONE

segnala i casi in cui possono verificarsi lesioni di lieve entità o danni al prodotto in caso di mancata osservanza.

⚠ AVVERTENZA

indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

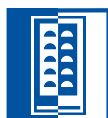
All'interno di queste informazioni potrebbe inoltre essere segnalata una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.



GRAZIE

La ringraziamo per aver acquistato la nuova cantina per vini Sub-Zero. Ultima novità in fatto di bellezza, progettazione e attenzione ai dettagli, la cantina per la conservazione dei vini continua la tradizione Sub-Zero, orientata verso qualità e affidabilità superiori, che offrono all'utente la serenità e la certezza di sapere che il proprio vino è conservato in modo adeguato e all'esatta temperatura selezionata.

Queste Informazioni su uso e manutenzione rispondono a molte delle vostre domande sulle funzioni, sul funzionamento e sulla manutenzione della cantina per vini in dotazione. In caso di ulteriori domande, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero di zona o visitare il sito Web all'indirizzo subzero.com.

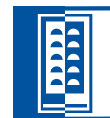


FUNZIONI DELLA **CANTINA PER VINI**

- Sistema a doppia zona di temperatura: tutti i modelli di cantine per vini consentono un controllo della temperatura preciso e indipendente con un margine di scostamento di un grado rispetto alla temperatura prestabilita in entrambe le zone di temperatura.
- Il modello ICB427R prevede una terza zona di temperatura, cassetti per la conservazione delle bottiglie, per tutto ciò che va conservato a temperature più basse rispetto al vino.
- Controlli elettronici: un microprocessore controlla tutte le funzioni elettroniche, consente di monitorare l'esatta temperatura preimpostata e di effettuare facilmente le regolazioni.
- Temperatura adeguata: ciacuna zona di temperatura della cantina per vini è compresa in un intervallo tra i 3 e i 18 °C e la temperatura impostata è indicata dal display a LED situato nel pannello di controllo.
- L'umidità ideale è mantenuta in tutta l'unità.
- Illuminazione discreta: la delicata illuminazione a LED a basso wattaggio può essere controllata indipendentemente dall'apertura della porta consentendo di mettere in bella mostra la propria collezione di vini in occasioni speciali.
- I ripiani metallici, resistenti e antiruggine, possono sostenere bottiglie normali da 750 ml, bottiglie medie e magnum. Rifiniti in ciliegio naturale, tutti gli scaffali assicurano un'adeguata conservazione del vino garantendo che il tappo sia sempre a contatto con il contenuto della bottiglia.
- Scaffali con gruppi scorrevoli che consentono di estrarli per 3/4 al fine di facilitare l'accesso a tutte le bottiglie.
- Ripiano a vista: caratteristico dei modelli ICB427, ICB427R e ICB430, questo tipo di ripiano consente di mostrare le bottiglie più preziose della collezione. È inoltre valorizzato da una luce discreta situata all'interno del pannello di controllo.
- Spia di assistenza: una spia sul display a LED del pannello di controllo indica che l'unità richiede assistenza.
- Allarme domestico: le connessioni di cablaggio offrono la possibilità di allacciare la cantina per vini al sistema di allarme domestico.
- Il modello ICB427R dispone di una funzione di allarme che emette un segnale acustico se la porta o un cassetto restano aperti.
- La modalità giorno sabbatico consente di tenere spente le luci durante l'osservanza di talune feste religiose.
- La porta anteriore in vetro resistente ai raggi UV filtra i raggi dannosi.
- Lucchetto opzionale: il lucchetto è disponibile come accessorio. Per i dettagli, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero di fiducia.
- Le guarnizioni magnetiche intorno alle porta aumentano notevolmente la tenuta.
- Lo zoccolo pieno regolabile dona un piacevole aspetto a incasso.
- Ventilazione anteriore: tutti i modelli di cantina per vini Sub-Zero sono concepiti per consentire il flusso dell'aria dell'impianto meccanico dalla parte anteriore dell'unità.

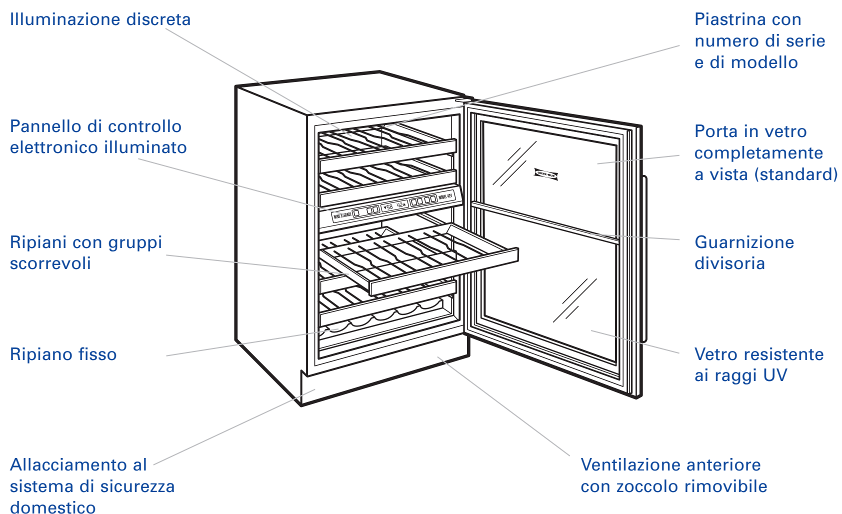


Grazie all'installazione di un kit di cablaggio, questi elettrodomestici sono conformi alla direttiva Star-K per soddisfare severi requisiti religiosi in relazione alle istruzioni disponibili sul sito www.star-k.org. Per dettagli su questo kit, contattare il proprio rivenditore SubZero di fiducia.



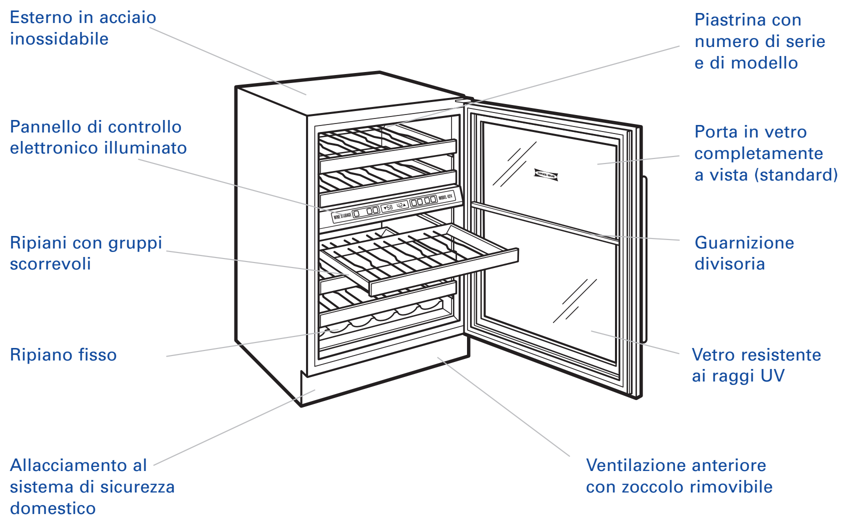
MODELLO **ICB424**

CANTINA PER VINI PER INSTALLAZIONE SOTTO IL PIANO DI LAVORO



MODELLO **ICB424FS**

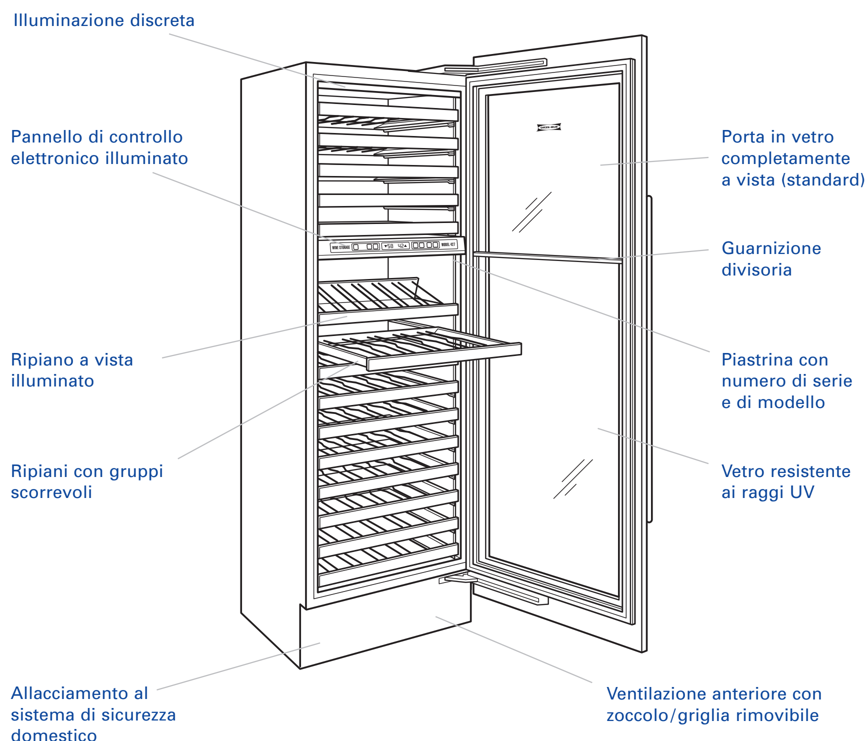
CANTINA PER VINI PER INSTALLAZIONE LIBERA





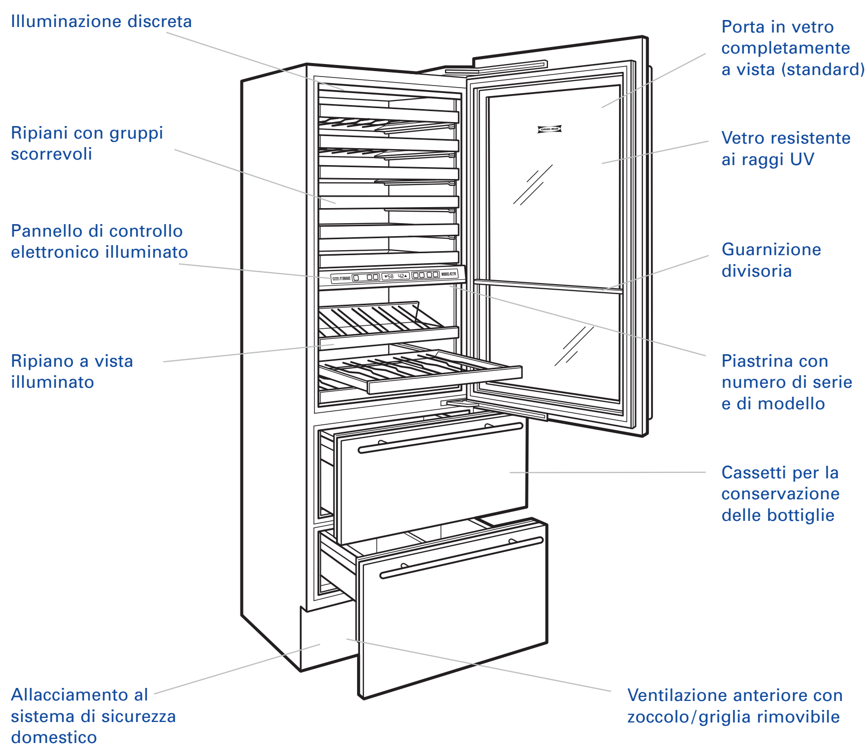
MODELLO **ICB424**

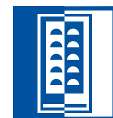
SOLO CANTINA PER VINI



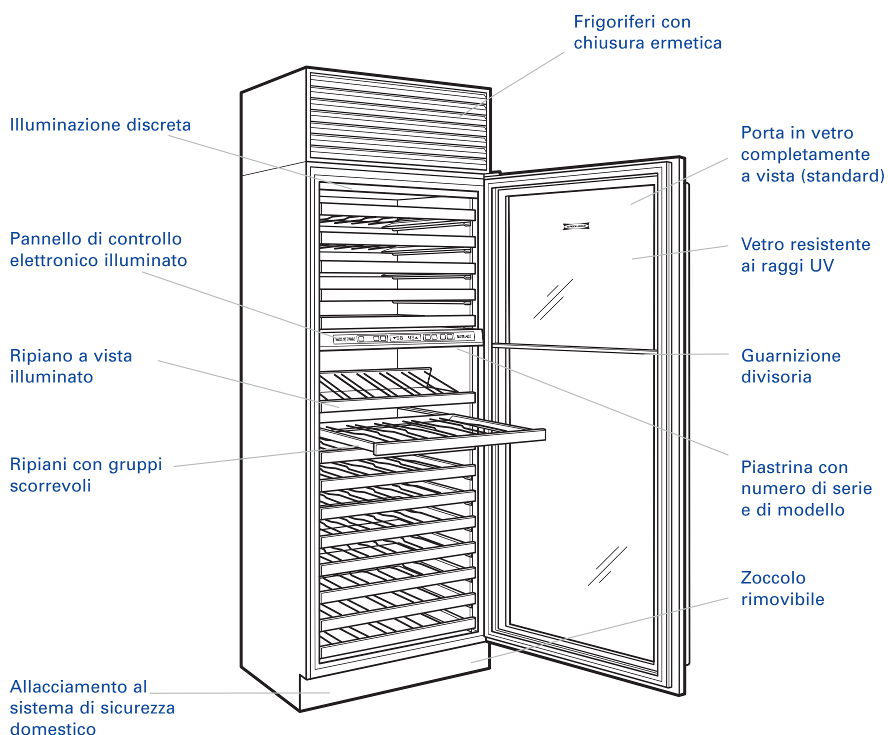
MODELLO **ICB427R**

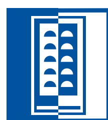
CANTINA PER VINI CON CASSETTI PER LA CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE





MODELLO **ICB430**
SOLO CANTINA PER VINI





SISTEMA DI **CONTROLLO ELETTRONICO**

Il sistema di controllo elettronico della cantina per vini Sub-Zero consente un accuratissimo controllo della temperatura per una maggiore serenità. Il vostro vino sarà conservato alla temperatura selezionata, che si tratti di vino a invecchiamento lungo o di vino da consumare la sera stessa a cena.

Un microprocessore campiona accuratamente la temperatura ogni secondo in ciascuna delle due zone per garantire che le temperature restino entro i limiti di un grado di discrepanza rispetto alle temperature prestabilite. Inoltre monitorizza il funzionamento dell'unità e avvisa l'utente in caso sia necessario un intervento di manutenzione.

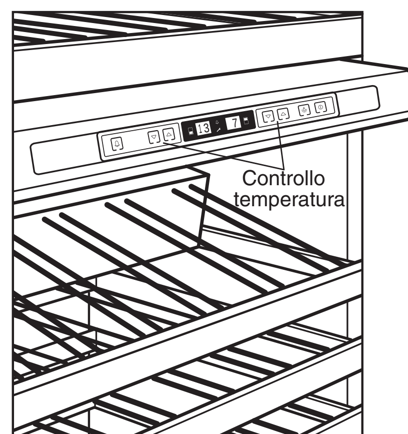
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

In tutti i modelli di cantine per vini è possibile impostare due temperature diverse, una per ogni zona dell'unità. Il prodotto è stato ispezionato e testato con cura prima di essere spedito dalla fabbrica. La temperatura prestabilita è di 7 °C nella zona superiore e di 13 °C in quella inferiore.

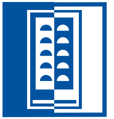
Il pannello di controllo è dotato di due set di tasti, △ e ▽, uno per ciascuna delle due zone di temperatura separate. Una freccia accanto alla temperatura sul display a LED indica la temperatura che corrisponde a ciascuna zona. Fare riferimento alla figura che segue.

Il tasto ▽ sul pannello di controllo consente di diminuire di un grado la temperatura nella zona corrispondente a ogni tocco del tasto. Tenere presente che l'intervallo di temperatura in ciascuna zona è compreso tra i 3 e i 18 °C ed è possibile impostare temperature differenti in ciascuna zona.

Così come per il tasto ▽, è possibile alzare di un grado la temperatura nella zona corrispondente a ogni tocco del tasto △ sul pannello di controllo.



Pannello di controllo elettronico



DISPLAY A LED

Le funzioni del sistema di controllo elettronico, quali temperature digitali e indicatori di manutenzione, compaiono sul display a LED situato sul pannello di controllo. Le temperature di ciascuna zona sono visibili attraverso la porta in vetro della cantina per vini. Se si utilizza la cantina frequentemente, i numeri relativi alle temperature potrebbero subire lievi variazioni.

UNITÀ ATTIVATA/DISATTIVATA

Il tasto ⏽ sul pannello di controllo interrompe completamente l'alimentazione per consentire pulizia e manutenzione.

LUCI ACCESE/SPENTE

Tutte le cantine per vini offrono l'opportunità di accendere le luci indipendentemente dall'apertura e chiusura della porta. Ciò consente di mettere in bella mostra la propria collezione di vini nelle occasioni speciali.

Affinché le luci rimangano accese indipendentemente dall'apertura e chiusura della porta premere il tasto 💡. Premere il tasto nuovamente per spegnere le luci insieme alla chiusura della porta.

⚠ ATTENZIONE

Non bisogna lasciare le luci accese anche di notte per periodi molto lunghi. Il calore sprigionato dalle luci causa un sovraccarico inutile di lavoro.

FUNZIONE DI ALLARME

Se il microprocessore individua fluttuazioni della temperatura o componenti difettosi, un segnale acustico e il simbolo di una campana iniziano a lampeggiare sul display a LED del pannello di controllo. Inoltre, se l'unità è allacciata al sistema di sicurezza domestico, il segnale allerta anche il sistema. È possibile disattivare la funzione di allarme e il segnale acustico premendo il tasto 🔔. Se l'allarme è stato disattivato, nel display a LED il simbolo della campana non compare.

MODALITÀ GIORNO SABBATICO (STAR-K)

Tutte le cantine per vini sono dotate della modalità giorno sabbatico. Ciò per consentire lo spegnimento delle luci in base ad alcune pratiche religiose.

Per avviare la modalità giorno sabbatico con l'unità accesa, premere il tasto ⏽ in modo da visualizzare off sul display a LED del pannello di controllo. L'unità è spenta.

Tenere premuto il tasto ⏽ per 10 secondi. Ciò consente di ricollegare l'unità disabilitando le luci. Per tornare all'illuminazione regolare, premere e rilasciare il tasto di comando ⏽.

In caso di domande sulla conformità Star-K, visitare il sito Web www.star-k.org.

DISPLAY DI MANUTENZIONE VISIVA

Il sistema di controllo elettronico monitorizza le temperature e il corretto funzionamento dell'unità. Se si verificano problemi di temperatura o di funzionamento, un'icona a forma di chiave brugola si illumina nel display a LED sul pannello di controllo. Prima di contattare l'assistenza controllare se l'area del condensatore necessita interventi di pulizia. Consultare Pulizia del condensatore a pagina 82.



CASSETTI PER LA **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE** - MODELLO ICB427R

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Modello ICB427R: I cassetti per la conservazione delle bottiglie sono dotati di un proprio microprocessore e di un proprio pannello di controllo situato all'interno del cassetto superiore. La temperatura predefinita in fabbrica è di 3 °C ma è possibile effettuare regolazioni all'interno di un intervallo compreso tra 1 e 7 °C. Il display LCD situato sul pannello di controllo riporta la temperatura effettiva di entrambi i cassetti dell'unità.

Il tasto ▽ sul pannello di controllo consente di diminuire di un grado la temperatura dei cassetti a ogni tocco del tasto. La temperatura nei cassetti aumenta invece di un grado a ogni tocco del tasto △ sul pannello di controllo.

FUNZIONE DI ALLARME

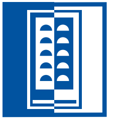
Modello ICB427R: Grazie alla funzione di allarme viene emesso un segnale acustico se un cassetto resta aperto.

Quando l'allarme è attivo, si accende il simbolo di una campana sul display LCD del pannello di controllo. Quando l'allarme non è attivo, il simbolo della campana non è visualizzato.

IMPOSTAZIONE DELLA **TEMPERATURA**

In tutti i casi, l'impostazione della temperatura è una scelta dell'utente in base alle proprie preferenze e, grazie a ogni singolo modello di cantina per vini acquistato, si può avere la certezza che tali temperature vengono mantenute. A pagina 85 è riportata una tabella che indica le temperature di conservazione e di portata consigliate.

Dal momento che ciascuna delle due zone può essere impostata in un intervallo di temperatura compreso tra i 3 e i 18 °C, è possibile scegliere la temperatura che si ritiene più adeguata—sia se si tratta di vino da tavola, sia se si desidera ricreare la temperatura delle cantine per i vini a invecchiamento lungo.



CANTINA PER LA CONSERVAZIONE DEI **VINI**

RIPIANI DELLA CANTINA PER VINI

Tutti i modelli di cantine per vini Sub-Zero sono dotati di ripiani con gruppi scorrevoli che consentono di estrarli per 3/4 per un più facile accesso alle bottiglie.

NOTA IMPORTANTE: tutti i ripiani dei modelli ICB424 e ICB424FS sono dotati di gruppi scorrevoli fatta eccezione dell'ultimo ripiano che non è rimovibile.

Tutti i ripiani hanno listelli frontali in ciliegio naturale che possono essere facilmente sostituiti con altri tipi di legno in coordinato con i pensili circostanti. Per i dettagli relativi alla sostituzione dei listelli frontali in legno dei ripiani consultare la guida al design Sub-Zero oppure visitare il nostro sito Web all'indirizzo subzero.com.

NOTA IMPORTANTE: se si decide di applicare colore o finitura ai listelli in legno di ciliegio naturale dei ripiani, tenere presente che alcune sostanze sono pericolose e potrebbero danneggiare il vino.

L'obiettivo delle nostre cantine è quello di ottenere una capacità massima di conservazione delle bottiglie in un ambiente in cui il vino è sempre a contatto con il tappo e a temperature uniformi. Fare riferimento alla figura che segue per una corretta sistemazione delle bottiglie sugli scaffali.

È possibile sistemare sui ripiani le bottiglie medie e magnum nello stesso modo in cui vengono appoggiate le bottiglie standard da 750 ml.

⚠ ATTENZIONE

Quando si desidera conservare bottiglie magnum è necessario rimuovere il ripiano superiore rispetto al ripiano dove si intende riporre la bottiglia per consentire di estrarle o di riporle più facilmente. In caso contrario le bottiglie potrebbero rompersi.

RIMOZIONE DEI RIPIANI DELLA CANTINA PER VINI

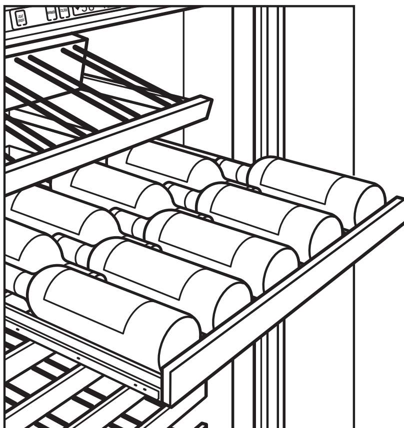
Per rimuovere un ripiano, estrarlo completamente fin quando non si arresta, sollevarlo delicatamente e uniformemente da entrambi i lati della parte anteriore e rimuoverlo. Fare riferimento alla figura di seguito. Invertire la procedura per riposizionare il ripiano.

⚠ ATTENZIONE

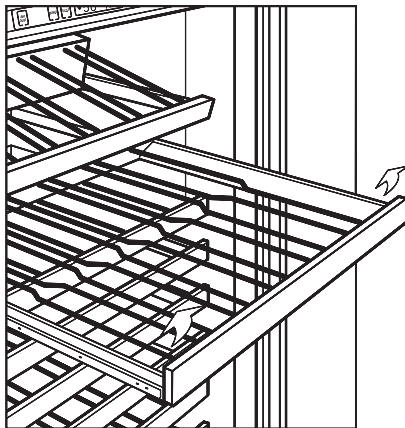
Assicurarsi di aver rimosso tutte le bottiglie dai ripiani prima di iniziare a rimuoverli.

GUIDA AL DESIGN

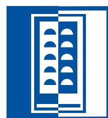
Per i dettagli relativi alla sostituzione dei listelli frontali in legno dei ripiani, consultare la guida al design Sub-Zero oppure visitare il nostro sito Web all'indirizzo subzero.com.



Disposizione delle bottiglie



Rimozione ripiano cantina per vini



CANTINA PER LA CONSERVAZIONE DEI **VINI**

RIPIANO A VISTA

Modelli ICB427, ICB427R e ICB430: questi modelli sono dotati di un ripiano a vista che consente di mettere in bella mostra le bottiglie più preziose della collezione. Il ripiano è inoltre valorizzato da una luce discreta situata all'interno del pannello di controllo. Il ripiano a vista è concepito in modo da consentire al vino di essere sempre a contatto con il tappo. Fare riferimento alla figura di seguito.

NOTA IMPORTANTE: il ripiano a vista può ospitare una sola fila di bottiglie adagiate in modo che il fondo della bottiglia sia appoggiato al listello in legno mentre il collo e il tappo si trovano nella parte posteriore dell'unità.

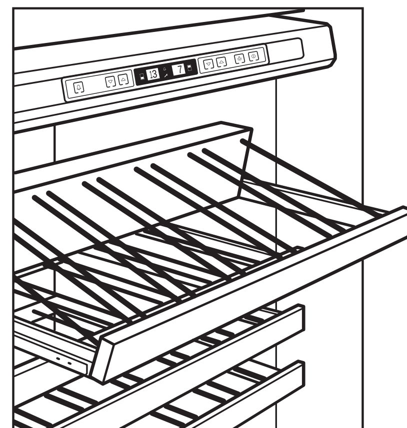
NOTA IMPORTANTE: i modelli ICB424 e ICB424FS non sono dotati di ripiani a vista.

RIMOZIONE DEL RIPIANO A VISTA

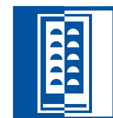
Modelli ICB427, ICB427R e ICB 430: per rimuovere il ripiano a vista, estrarlo completamente fin quando non si arresta, sollevarlo delicatamente e uniformemente da entrambi i lati della parte anteriore e rimuoverlo. Invertire la procedura per riposizionare il ripiano.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi di aver rimosso tutte le bottiglie dal ripiano a vista prima di iniziare a rimuoverlo.



Ripiano a vista – modelli ICB427, ICB427R e ICB430



CASSETTI PER LA **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE** - MODELLO ICB427R

RIMOZIONE DEI CASSETTI

Modello ICB427R: Scollegare il cavo di controllo prima di rimuovere il cassetto superiore. Fare riferimento alla figura di seguito.

Per rimuovere i cassetti del modello ICB427R, tirare il cassetto in avanti finché non si arresta. Sollevare la parte anteriore del cassetto ed estrarlo, come mostrato di seguito in figura.

NOTA IMPORTANTE: assicurarsi di aver svuotato il cassetto prima di rimuoverlo.

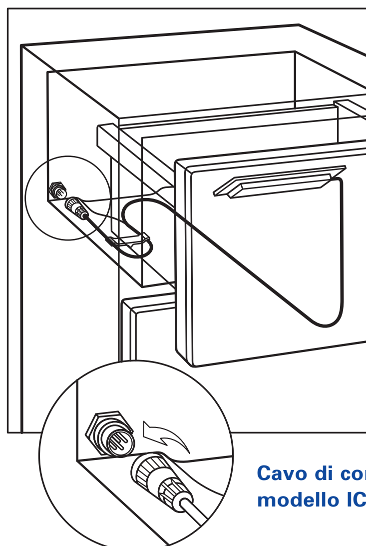
Per rimontare il cassetto, sollevarne la parte anteriore e posizionarla sui binari scorrevoli del cassetto. Accertarsi di agganciare i fori anteriori del meccanismo scorrevole del cassetto ai piccoli perni situati all'estremità di ciascun binario.

⚠ ATTENZIONE

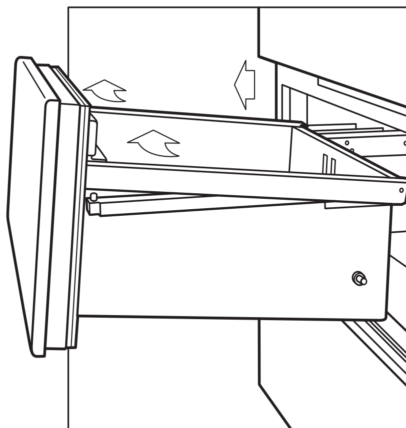
Prima di rimuovere il cassetto superiore del modello ICB427R, si DEVE necessariamente scollegare il cavo di controllo.

DIVISORE PER CASSETTI

Modello ICB427R: Ciascun cassetto del modello ICB427R è dotato di un divisore permanente.



Cavo di controllo – modello ICB427R



Rimozione del cassetto – modello ICB427R



FUNZIONAMENTO DELLA **PORTA**

CHIUSURA DELLA PORTA

La porta della cantina per vini è dotata di un meccanismo di chiusura caricato a molla. Quando la porta viene chiusa, il meccanismo di chiusura ha la funzione di agevolare la chiusura e di tenere sigillata la porta.

FERMAPORTA DA 90 GRADI

Se la cantina è posizionata in un angolo, l'apertura della porta deve essere limitata a 90°. In questo caso, consultare la sezione relativa al modello di cantina per vini ICB427, ICB427R o ICB430 in dotazione.

NOTA IMPORTANTE: per i modelli ICB424 e ICB424FS non sono disponibili fermaporta da 90°.

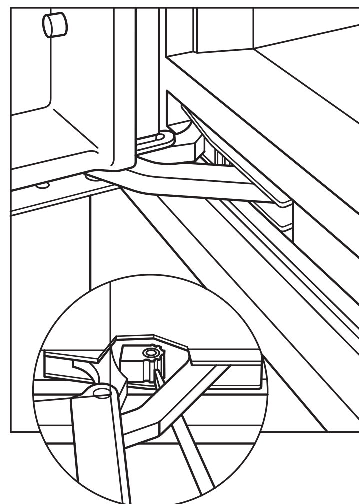
Modelli ICB427 e ICB427R: Questi modelli sono dotati di fermaporta da 90° incorporati nel sistema a cardine. Per azionare il fermoporta basta usare un cacciavite a lama piatta e ruotare la camma in ottone nei cardini superiore e inferiore della porta. Per poter usare la porta in modo sicuro occorre posizionare entrambi i fermoporta da 90 gradi. Fare riferimento alla figura di seguito.

È possibile raggiungere l'apertura massima di 105 gradi usando il cacciavite e ruotando la camma in ottone fino al punto di fermo.

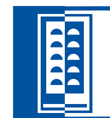
⚠ AVVERTENZA

L'apertura della porta dei modelli ICB427 e ICB427R potrebbe causare lo schiacciamento delle dita. Con la porta aperta, fare attenzione a non infilare le dita nell'apertura della porta sul lato del cardine.

Modello ICB430: Un fermaporta da 90 gradi opzionale è disponibile come accessorio. Per i dettagli, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero di fiducia.



Fermaporte da 90° – modelli ICB427 e ICB427R



PULIZIA

ESTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Finitura classica in acciaio inossidabile: per pulire l'esterno, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo applicato con un panno morbido al 100% privo di filacce.

Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibre umido e poi con un panno di camoscio asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con l'acciaio inossidabile.

⚠ ATTENZIONE

Spugnette metalliche, detergenti o panni altamente abrasivi, non vanno usati in nessun caso onde evitare di graffiare la finitura originale in acciaio inossidabile.

PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

Il pannello della porta in vetro può essere pulito utilizzando un normale detergente per vetri.

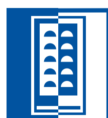
PULZIA DEGLI INTERNI

Per pulire le superfici interne e le parti rimovibili, lavare con detersivo neutro, acqua tiepida e un cucchiaino di bicarbonato. Non usare aceto. Sciacquare e asciugare bene. Evitare che le luci, il pannello di controllo e i listelli frontali in legno di ciliegio dei ripiani entrino in contatto con l'acqua.

Non usare detergenti o panni abrasivi sulle superfici interne ed esterne, incluso il pannello della porta in vetro.

⚠ ATTENZIONE

Prima di pulire il frigorifero, disattivare il pannello di controllo.



PULIZIA

PULIZIA DEL CONDENSATORE

Pulire il condensatore ogni tre-sei mesi. La frequenza delle pulizie dipende dalla quantità di polvere e lanuggine che si accumula nell'area della cantina.

Per accedere al condensatore del modello in dotazione, consultare Posizione del condensatore. Usare una spazzola morbida e il tubo flessibile dell'aspirapolvere per rimuovere polvere e lanuggine dal condensatore. NOTA: per evitare di piegare le lamelle del condensatore, assicurarsi di aspirare nella stessa direzione della lamelle (dall'alto verso il basso).

⚠ ATTENZIONE

Prima di pulire il condensatore, scollegare il pannello di controllo e indossare guanti onde evitare di tagliarsi con le lamelle affilate del condensatore.

⚠ ATTENZIONE

La mancata pulizia del condensatore potrebbe causare un calo della temperatura, guasti meccanici o danni.

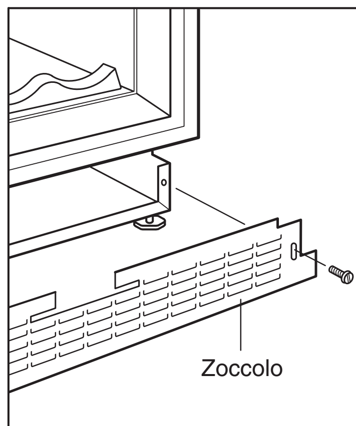
POSIZIONE DEL CONDENSATORE

Modelli ICB424 e ICB424FS: su questi modelli il condensatore si trova dietro lo zoccolo. In primo luogo, rimuovere lo zoccolo per esporre l'area del condensatore. Fare riferimento alla figura di seguito.

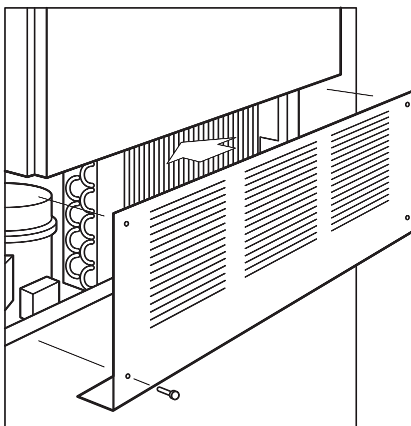
Modelli ICB427 e ICB427R: su questi modelli il condensatore si trova dietro lo zoccolo/la griglia. Rimuovere le viti che sostengono lo zoccolo/griglia. Il gruppo scorre facilmente in avanti, consentendo di accedere all'area del condensatore. Fare riferimento alla figura di seguito.

Modello ICB430: il condensatore si trova dietro la griglia sopra il frigorifero. Per rimuovere la griglia sfinestrata, in primo luogo aprire la porta per accedere alle tre viti Phillips. Rimuovere le tre viti della griglia. Ribaltare in avanti la griglia dalla parte superiore e rilasciare le molle dalla parte posteriore, quindi sollevarla e rimuoverla. Fare riferimento alla figura di seguito.

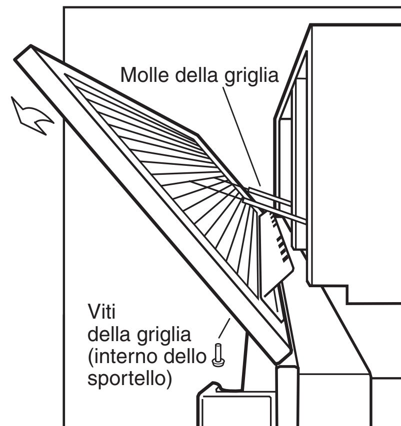
Per rimuovere la griglia a pannello del modello ICB430, sollevare la griglia, estrarre il lato inferiore e tirare verso il basso per sganciarlo dalla barra di montaggio.



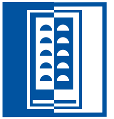
Posizione del condensatore – Modelli ICB424 e ICB424FS



Posizione del condensatore – Modelli ICB427 e ICB427R



Posizione del condensatore – Modello ICB430



INFORMAZIONI SUL **SISTEMA DI ILLUMINAZIONE**

ILLUMINAZIONE DELL'ELETTRODOMES-TICO

Modelli ICB424 e ICB424FS: questi modelli sono dotati di illuminazione a LED a filo lungo il lato superiore del mobile che discende a cascata su tutta la parte anteriore dell'unità.

Modelli ICB427, ICB427R e ICB 430: questi modelli sono dotati di illuminazione discreta in due posizioni differenti. L'illuminazione a LED a filo si trova lungo tutta la parte superiore dell'unità mentre un'illuminazione aggiuntiva è situata sul pannello di controllo per illuminare il ripiano a vista. Fare riferimento alla figura di seguito.

Queste luci hanno lunga durata e vanno sostituite dopo lunghi periodi. In caso di problemi relativi all'illuminazione dell'unità o nel caso in cui si debbano sostituire le luci, rivolgersi al proprio rivenditore Sub-Zero di zona.

⚠ AVVERTENZA

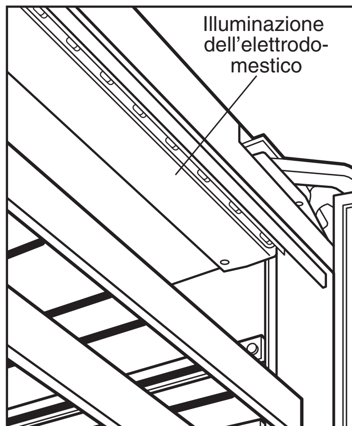
Prima di sostituire la lampadina, isolare l'unità. Indossare guanti di protezione prima di toccare le lampadine.

ILLUMINAZIONE DEL CASSETTO – MODELLO ICB427R

Modello ICB427R: l'illuminazione è incassata nella parte superiore di ogni vano del cassetto. Fare riferimento alla figura di seguito.

Per sostituire la lampadina nel vano di uno dei cassetti, estrarre completamente il cassetto fino alla massima apertura. È consigliabile rimuovere il cassetto. Consultare la procedura di rimozione dei cassetti a pagina 79.

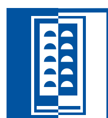
Rimuovere la lampadina da 25 watt svitandola dal portalampada e completare la reinstallazione mediante la procedura inversa.



Illuminazione elettrodomestico – modelli ICB427, ICB427R e ICB430



Illuminazione vano cassetto – modello ICB427R



COME **CONSERVARE** E **SERVIRE** IL VINO

Esiste un modo corretto di conservare e servire il vino. E naturalmente ne esiste uno errato. La cantina per la conservazione dei vini Sub-Zero è orientata nella direzione giusta. Gli appassionati del vino sanno che, in situazioni ottimali, il vino va conservato per lunghi periodi in grotte prive di alcuna vibrazione, buie, umide e alla temperatura costante di 13 °C. Tuttavia non molti di noi hanno la possibilità di ricreare tale situazione.

Pensando al vino viene in mente il modo in cui viene conservata la frutta in frigorifero alla giusta temperatura per evitare che si deteriori. Dopo tutto il vino non è altro che succo d'uva nel senso più stretto del termine.

Il vino dunque ha bisogno di essere scelto e conservato con cura. I fanatici del vino sanno che una corretta conservazione garantisce che il vino venga servito al meglio.

Acquistando la cantina per vini Sub-Zero avete dunque compiuto un passo in più per essere sicuri che il vostro vino venga conservato nel miglior ambiente possibile. Ora è il momento di utilizzare la cantina a vostro piacimento.

Potete scegliere di dedicare la cantina interamente alla conservazione dei vini a lungo termine con una temperatura impostata sui 13 °C in entrambe le zone, la temperatura ideale per conservazione o l'invecchiamento a lungo termine. Tuttavia, se desiderate dedicare solo una piccola parte della cantina per questo fine, potete tranquillamente regolare la temperatura nella zona più piccola per la conservazione a lungo termine e regolare l'altra zona di temperatura in modo da accogliere il vino già pronto da assaporare.

La temperatura in questa zona rispecchia completamente i tuoi desideri. Indubbiamente esistono temperature ideali alle quali servire il vino, ma resta comunque una questione molto soggettiva in quanto ciascun palato reagisce in modo differente alle varie temperature.

La tabella alla pagina seguente mostra alcune delle temperature universalmente accettate per conservare e servire i vini più comuni.

Gustate e godetevi il vostro vino grazie alla cantina per vini Sub-Zero. Vi ringraziamo per la vostra in Sub-Zero.

TEMPERATURE DI **CONSERVAZIONE** E DI **PORTATA**

◄ Temperatura del frigorifero di casa

Temperatura ideale per conservazione/ invecchiamento a lungo termine ►

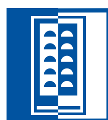
Temperatura ambiente ►

BIANCHI DOLCI | BIANCHI SECCHI | ROSSI LEGGERI | ROSSI CORPOSI

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C

Muscadet | Chablis
Sauternes | Macon | Chinon | Bianchi migliori Burgundies/Graves | Burgundy rosso
Gewurtztraminer | Bordeaux Blanc
Sancerre/Pouilly | Beaujolais Nouveau | Beaujolais Crus | Rossi Rhone migliori
Gros Plant | Alsace/Riesling | Cotes du Rhone (rosso) | Vintage Port
Moscati | Sylvaner | Rossi medi (Corbieres, ecc.)
Aligoté | Fino Sherry | Tawny Port
Tokay | Champagne non-Vintage | Amontillado | Rossi ordinari Bordeaux
Montilla | Cream Sherry | Cahors
Spumanti (Sekt, Cava, ecc.) | Vin Jaune | Madeira | Madiran
Eiswein | Champagne migliori | Rossi ordinari Bordeaux
Liebraumilch | Vini tedeschi/austriaci | Vini secchi tedeschi migliori | Vini dolci tedeschi migliori | Bandol
Loire Chenin Blancs dolce
Frascati
Orvieto | Soave | Valpolicella | Chianti Riserva
Verdicchio | Fiasco Chianti | Rioja Reserva
Vinho Verde | Bianchi ungheresi | Rossi siciliani | Rossi portoghesi migliori
Fendant | Sangre de toro
Lambrusco | Valdepeñas | Barbera | Barolo
Dole | Cabernet cileno
Retsina | Riesling Jugoslavo | Zinfandels leggero
S.A. Chenin Blanc | Pinot nero della California/Australia/Oregon
Chardonnay | Chardonnay migliori della California/Australia | Migliori Cabernets / Zinfandels californiani
Moscati leggeri
N.Z. Sauvignon Blanc | Sauvignon Blanc della california
Bianchi invecchiati della Hunter Valley | Merlot/Pinot Noir
Riesling di Johannisberg | Moscati liquorosi
Riesling di Barossa | Migliori Cabernet / Shiraz australiani
Vino rosato

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C



SOLUZIONE DEI **PROBLEMI**

Se la cantina per vini non funziona correttamente, consultare la seguente Guida alla soluzione dei problemi prima di contattare il proprio rivenditore Sub-Zero o il centro di assistenza autorizzato. Questa guida consente di risparmiare tempo e denaro, evitando l'intervento di un tecnico.

La cantina per vini non funziona.

- La cantina è collegata all'alimentazione?
- L'interruttore automatico di casa è acceso?
- La cantina è accesa? Premere il tasto ⏽
- Il condensatore è pulito?

La cantina per vini è più calda del normale.

- Il pannello di controllo è impostato correttamente?
- Il condensatore è pulito?
- Le porte e i cassetti (modello ICB427R) sono rimasti aperti per molto tempo?

La cantina per vini funziona per periodi prolungati di tempo

- Il condensatore è pulito?
- Quando fa molto caldo e a temperature ambiente calde, il motore funziona più a lungo.
- Le porte e i cassetti (modello ICB427R) sono rimasti aperti per molto tempo?
- È stato aggiunto di recente un grosso carico di vino?

All'interno dell'unità si forma della condensa

- Questo è normale durante periodi di umidità elevata (estate) e se le porte vengono aperte di frequente.
- La porta ei cassetti (modello ICB427R) si chiudono e aderiscono correttamente?

All'esterno dell'unità si forma della condensa

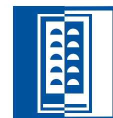
- Durante periodi di umidità elevata, sulle superfici esterne potrebbe formarsi della condensa. La condensa sparisce con il calare dell'umidità. Assicurarsi che la porta ei cassetti (modello ICB427R) si chiudano e aderiscano correttamente. Se la condensa continua, rivolgersi al proprio centro di assistenza autorizzato Sub-Zero.

Occorrono informazioni sul prodotto

- Visitare il nostro sito Web all'indirizzo subzero.com per informazioni su pianificazione, installazione e prodotti.

Occorre assistenza

- In caso di assistenza, garantire la qualità tipica dei prodotti Sub-Zero rivolgendosi a un centro di assistenza autorizzato Sub-Zero.
- Per ottenere il nome e il numero di telefono di un centro di assistenza Sub-Zero autorizzato, visitare la sezione Contatti e assistenza del nostro sito Web, subzero.com.
- Prima di contattare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie dell'unità. Nei modelli ICB424 e ICB424FS, la piastrina con il numero di modello e di serie si trova in basso sulla parete superiore. Nei modelli ICB427 e ICB427R, la piastrina si trova in basso sul pannello di controllo. Nel modello ICB430, la piastrina si trova all'interno della porta di fianco al cardine superiore del telaio principale dell'estrusione.



DOMANDE PIU' FREQUENTI

TEMPERATURA

NOTA IMPORTANTE: a meno che la cantina per vini non sia in fase di assistenza, assicurarsi che l'unità sia sempre collegata all'alimentazione.

D: Come si regola la temperatura?

R: Per regolare la temperatura, consultare la sezione Controllo della temperatura, a pagina 74. Per il modello ICB427R consultare la pagina 76.

D: Quali sono le impostazioni suggerite per la temperatura?

R: Le impostazioni della temperatura sono scelte dall'utente in base alle proprie preferenze. Dal momento che ciascuna delle due zone della cantina per vini può essere impostata in un intervallo di temperatura compreso tra i 3 e i 18 °C, è possibile scegliere la temperatura che si ritiene più adeguata. A pagina 85 è riportata una tabella che indica le temperature di conservazione e di portata consigliate.

D: All'interno e all'esterno del frigorifero si forma della condensa.

R: In ambienti con umidità elevata, la formazione di condensazione è normale. Anche una porta aperta per un periodo di tempo prolungato contribuisce alla formazione di condensa all'interno dell'unità.

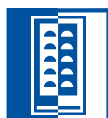
D: La cantina non raffredda correttamente.

R: Pulire il condensatore, come spiegato a pagina 82.

RUMORE

D: Perchè la cantina funziona di continuo?

R: È normale sentire che le ventole e i motori dell'unità siano in funzione. I rumori vengono accentuati dalla posizione dell'unità e dal design della stanza.



INFORMAZIONI SUL **SERVIZIO DI ASSISTENZA**

INFORMAZIONI SUI CONTATTI

Sito Web:
subzero.com

Queste informazioni su uso e manutenzione offrono gli strumenti necessari a conservare il vino nella propria cantina per vini in modo eccellente.

In caso fosse necessario contattare l'assistenza, prima di chiamare accertarsi di avere a disposizione il numero di modello e di serie dell'unità. Tali numeri si trovano sulla piastrina con il numero di modello e di serie. Nei modelli ICB424 e ICB424FS, la piastrina con il numero di modello e di serie si trova in basso sulla parete superiore. Nei modelli ICB427 e ICB427R, la piastrina si trova in basso sul pannello di controllo. Nel modello ICB430, la piastrina si trova all'interno della porta di fianco al cardine superiore del telaio principale dell'estrusione. Consultare le pagine 71–73 per la posizione della piastrina identificativa del modello in dotazione. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Sub-Zero presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni come riferimento futuro.

Numero di modello ______________________

Numero di serie ______________________

Data di installazione ______________________

Centro di assistenza autorizzato Sub-Zero e telefono

____

Rivenditore Sub-Zero e telefono

____

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Prima di contattare un centro di assistenza autorizzato Sub-Zero, consultare la Guida alla soluzione dei problemi alle pagine 86–87. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico di casa per accertarsi che non sia bruciato e che non sia stata interrotta l'alimentazione dell'elettrodomestico. Un blackout potrebbe essere un'ulteriore causa di interruzione del funzionamento.

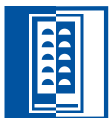
REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Per garantire piena soddisfazione agli utenti, registrare il proprio elettrodomestico nuovo Sub-Zero. È possibile registrarsi tramite una delle seguenti opzioni:

1) Compilando e inviando via e-mail la cedola di registrazione del prodotto Sub-Zero.

2) Registrandosi on-line all'indirizzo **subzero.com**.

I numeri di serie e di modello della propria unità sono prestampati sulla cedola di registrazione del prodotto Sub-Zero. Fornendoci il vostro indirizzo e-mail avrete l'opportunità di ricevere in tempo reale gli ultimi aggiornamenti sui nostri prodotti e le nostre ricette insieme alle informazioni sui nostri eventi speciali.





INHALT

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT" und „ACHTUNG". Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Sub-Zero-Geräten wichtig.

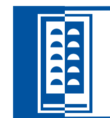
⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

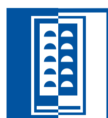
Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE auf besonders wichtige Informationen.



VIELEN DANK

Vielen Dank dafür, dass Sie sich für ein neues Weinlagerungsgerät von Sub-Zero entschieden haben. Dieses Weinlagerungsgerät besticht durch die Schönheit seines Designs, moderne Technologie, Detailgenauigkeit und Funktionalität und knüpft somit an die Tradition herausragender Qualität und Zuverlässigkeit von Sub-Zero an. Sie haben das beruhigende Gefühl, dass Ihr Wein genau bei der von Ihnen gewählten Temperatur ordnungsgemäß gelagert wird.

Diese Bedienungs- und Pflegeanleitung beantwortet die meisten Ihrer Fragen über die Funktion, die Bedienung und Pflege Ihres Weinlagerungsgeräts. Falls Sie irgendwelche Fragen haben, die hier nicht angesprochen sind, besuchen Sie unsere Website subzero.com.

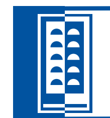


WEINLAGERUNGSFUNKTIONEN

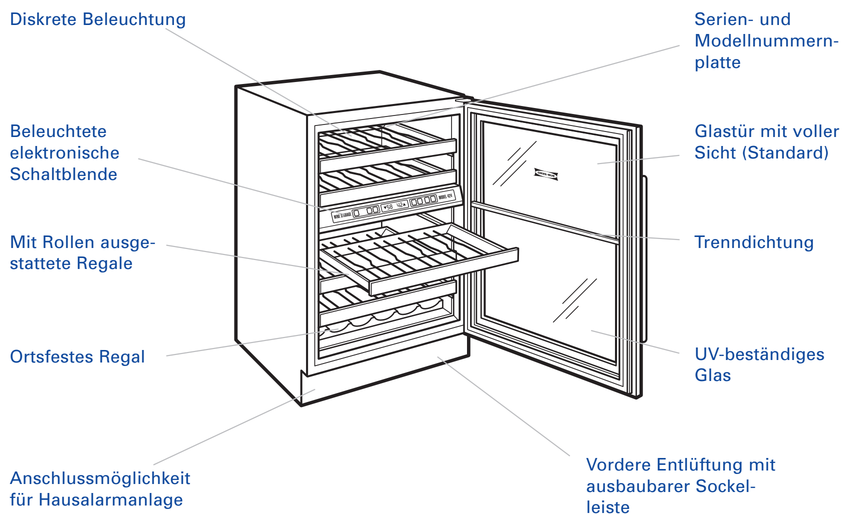
- Zwei Temperaturzonen – alle Weinlagerungsmodelle bieten eine präzise, unabhängige Temperaturregelung, die in jeder der zwei Temperaturzonen immer bis auf ein Grad Ihrer voreingestellten Temperatur präzise ist.
- Modell ICB427R verfügt über eine dritte Temperaturzone – Flaschenlagerungsschubladen – für Artikel, die bei einer kälteren Temperatur als Ihr Wein gelagert werden sollen.
- Elektronische Steuerungen – ein Mikroprozessor steuert alle elektronischen Funktionen und ermöglicht die genaue Überwachung der voreingestellten Temperatur sowie die Vornahme von Anpassungen.
- Korrekte Temperatur – jede Temperaturzone Ihres Weinlagerungsgeräts hat einen Bereich von 3 °C bis 18 °C, und die eingestellte Temperatur wird im LED-Display auf der Schaltblende angezeigt.
- Im ganzen Gerät wird die richtige Luftfeuchtigkeit aufrechterhalten.
- Die diskrete Beleuchtung – unsere LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch kann unabhängig vom Öffnen der Tür gesteuert werden, sodass Sie Ihre Weinkollektion bei besonderen Anlässen auch zur Schau stellen können.
- Auf den robusten, rostfreien Drahtregalen können problemlos standardmäßige 750-ml-Flaschen, Demi- und Magnum-Flaschen untergebracht werden. Alle Regale sind mit einer Holzverkleidung in Naturkirsche endverarbeitet und gewährleisten eine korrekte Lagerung der Weine, da die Korken stets mit dem Flascheninhalt in Berührung sind.
- Mit Rollen ausgestattete Regale, die sich um drei Viertel herausziehen lassen, für einen leichten Zugriff auf alle gelagerten Weine.
- Display-Regal – bei Modellen ICB427, ICB427R und ICB430 können Sie mit diesem Regal die preisgekrönten Exemplare Ihrer Weinkollektion zur Schau stellen. Es wird durch eine in der Schaltblende montierte diskrete Beleuchtung angestrahlt.
- Servicealarm – eine Anzeigelampe im LED-Display auf der Schaltblende informiert Sie, ob ein Service notwendig ist.
- Hausalarm – mit Drahtanschlüssen haben Sie die Möglichkeit, das Weinlagerungsgerät an Ihre Hausalarmanlage anzuschließen.
- Das Modell ICB427R verfügt über eine Alarmfunktion, die einen hörbaren Piepton abgibt, wenn eine Schublade offen gelassen wurde.
- Mithilfe der Sabbatfunktion können die Lichter während bestimmter religiöser Feiertage ausgeschaltet bleiben.
- UV-beständiges Glas in der Tür filtert schädliche UV-Strahlung aus.
- Optionales Schloss – ein Schloss ist als Verkaufszubehör erhältlich. Einzelheiten hierzu erfahren Sie Ihrem Sub Zero-Händler.
- Magnetische Dichtungen um die Türen sorgen für eine besonders hohe Dichtkraft.
- Die robuste, verstellbare Sockelleiste verleiht dem Gerät einen echten Einbaulook.
- Vordere Entlüftung – alle Weinlagerungsmodelle von Sub-Zero wurden so konzipiert, dass der Luftstrom der Mechanik an der Vorderseite des Geräts austritt.



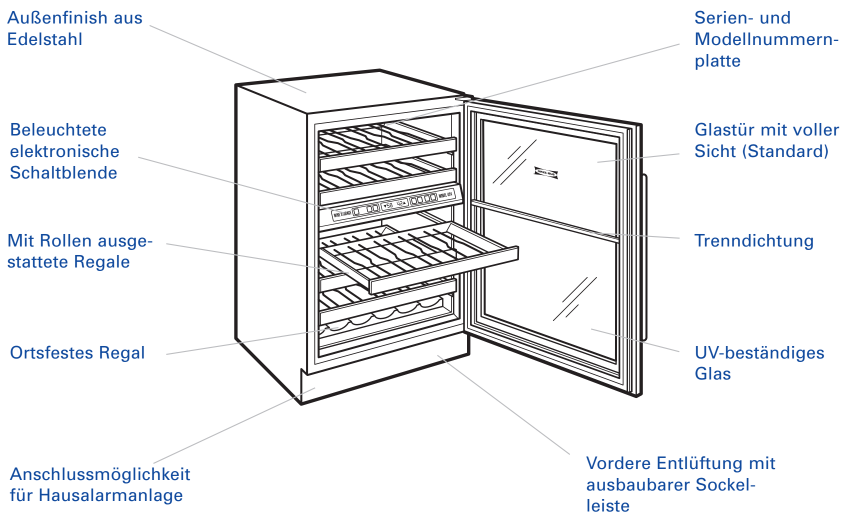
Durch die Installation eines Kabelbaumsatzes erfüllen diese Geräte die Star-K-Auflagen und entsprechen den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind. Einzelheiten über den Kabelbaumsatz erhalten Sie von Ihrem Sub-Zero-Händler.

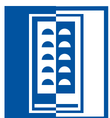


MODELL **ICB424**
UNTERTHEKEN-WEINLAGERUNG



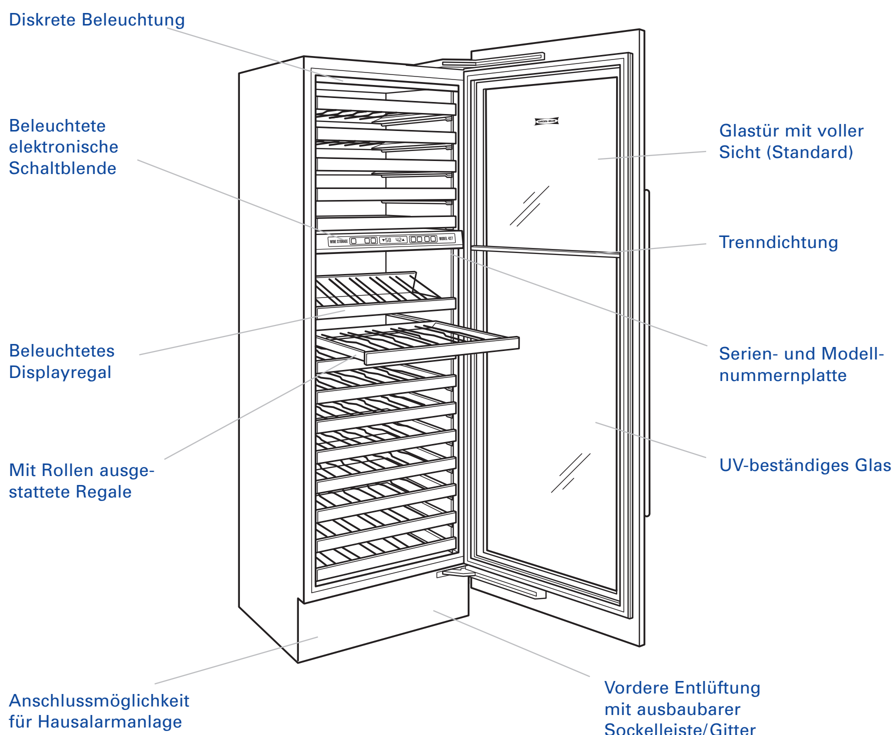
MODELL **ICB424FS**
FREI STEHENDE WEINLAGERUNG





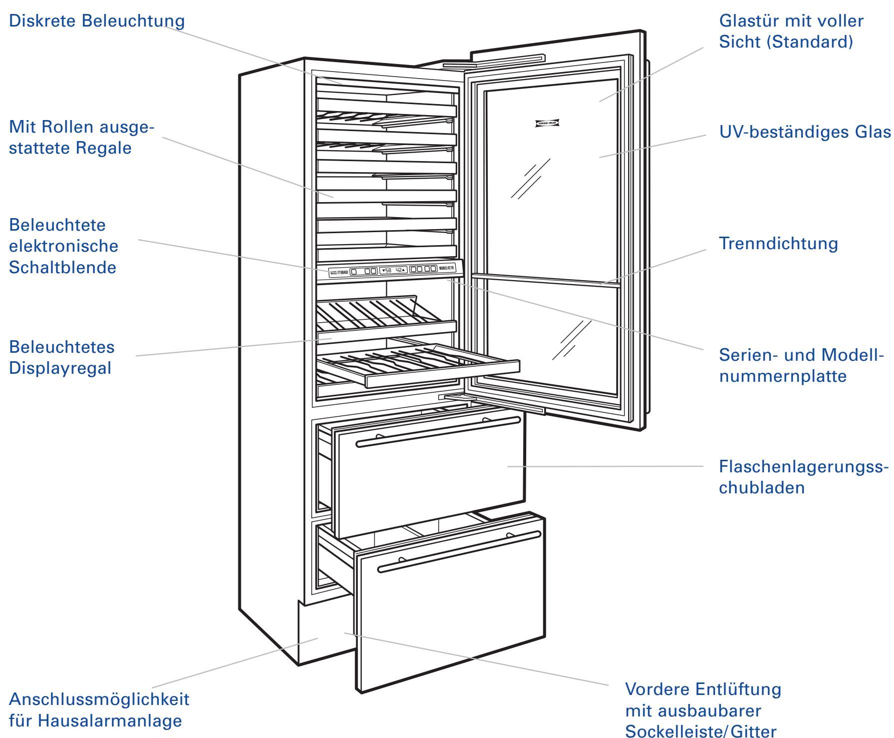
MODELL **ICB427**

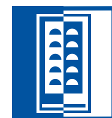
NUR WEINLAGERUNG



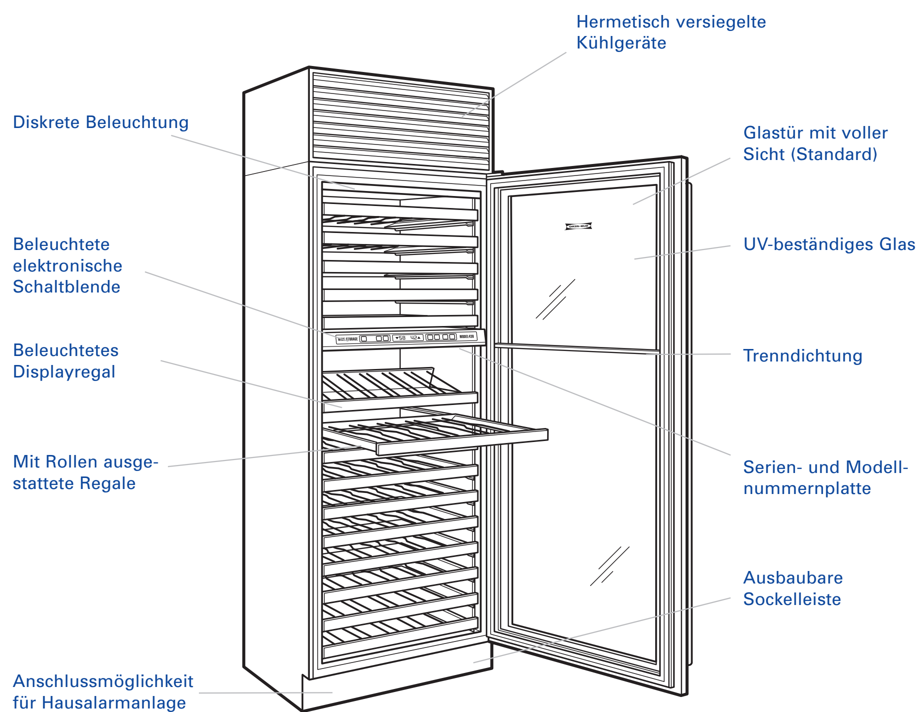
MODELL **ICB427R**

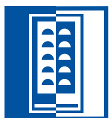
WEINLAGERUNG MIT FLASCHENLAGERUNGSSCHUBLADEN





MODELL **ICB430**
NUR WEINLAGERUNG





ELEKTRONISCHES STEUERSYSTEM

Das elektronische Steuersystem Ihres Sub-Zero-Weinlagerungsgeräts mit seiner äußerst präzisen Temperaturregelung gibt Ihnen ein beruhigendes Gefühl, denn Sie können sicher sein, dass Ihr Wein bei der von Ihnen gewählten Temperatur gelagert wird, ob es sich um einen noch reifenden Wein handelt oder um einen Tafelwein, der noch am gleichen Abend getrunken werden soll.

Ein Mikroprozessor testet die Temperatur jede Sekunde in jeder Zone, um sicherzustellen, dass die Temperaturen auf zu einem Grad Ihrer voreingestellten Temperaturen präzise bleiben. Außerdem überwacht er den Betrieb des Geräts und meldet, wenn eventuell Servicearbeiten notwendig sind.

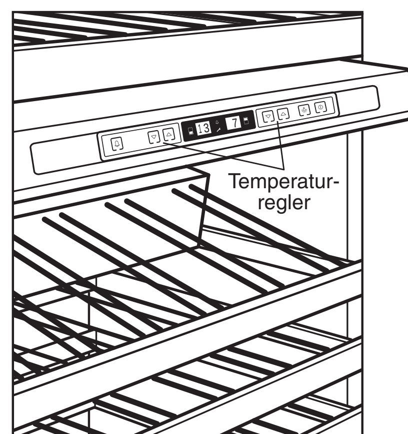
TEMPERATURREGELUNG

Bei allen Weinlagerungsmodellen haben Sie die Möglichkeit, innerhalb der zwei Zonen zwei unterschiedliche Temperaturen Ihres Weinlagerungsgeräts einzustellen. Ihr Modell wurde gründlich getestet und inspiziert, bevor es ab Werk verschickt wurde. Die Temperatur wurde in der oberen Zone auf 7 °C und in der unteren Zone auf 13 °C eingestellt.

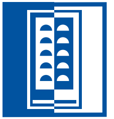
Auf der Schaltblende befinden sich zwei Sätze mit den Tastenfeldern △ und ▽, eines für jede der zwei separaten Temperaturzonen. Ein Pfeil neben der Temperatur im LED-Display zeigt an, welche Temperatur jeder Zone entspricht. Siehe die Abbildung unten.

Das Tastenfeld ▽ auf der Schaltblende ermöglicht das Verringern der Temperatur in der entsprechenden Zone bei jedem Tastendruck um jeweils ein Grad. Denken Sie daran, dass der Temperaturbereich in jeder Zone 3 °C bis 18 °C beträgt und dass Sie zwei unterschiedliche Temperaturen einstellen können – eine für jede Zone.

Wie beim Tastenfeld ▽ können Sie die Temperatur in der entsprechenden Zone durch Drücken des Tastenfelds △ auf der Schaltblende um jeweils ein Grad erhöhen.



Elektronische Schaltblende



LED-DISPLAY

Die elektronischen Steuersystemfunktionen wie beispielsweise Digitaltemperatur- und Serviceanzeigen erscheinen im LED-Display auf der Schaltblende. Die Temperaturen jeder Zone sind durch die Glastür Ihres Weinlagerungsgeräts sichtbar. Wenn Sie Ihr Gerät häufig verwenden, können die Zahlen fluktuieren.

GERÄT EIN/AUS

Das Tastenfeld ⏽ auf der Schaltblende schaltet die Stromversorgung zum Weinlagerungsgerät zur Reinigung oder für Servicearbeiten aus.

LAMPEN EIN/AUS

Bei allen Weinlagerungsgeräten können die Lampen unabhängig vom Öffnen und Schließen der Tür eingeschaltet bleiben. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, Ihre Weinkollektion bei besonderen Anlässen zur Schau zu stellen.

Um die Lampen unabhängig vom Öffnen und Schließen der Tür eingeschaltet zu lassen, drücken Sie auf das Tastenfeld. Wenn die Lampen bei geschlossener Tür ausgeschaltet bleiben sollen, wird das Tastenfeld erneut gedrückt.

⚠ VORSICHT

Sie sollten die Lampen nicht über Nacht oder über extrem lange Zeiträume eingeschaltet lassen. Die Wärme der Lampen führt dazu, dass das Gerät unnötig stark beansprucht wird.

ALARMFUNKTION

Wenn der Mikroprozessor Temperaturschwankungen oder eine defekte Komponente erkennt, ertönt ein hörbarer Piepton, und ein Glockensymbol blinkt im LED-Display auf der Schaltblende. Wenn das Gerät mit der Hausalarmanlage verbunden ist, wird dieses System alarmiert. Die Alarmfunktion und der hörbare Piepton werden durch Drücken des Tastenfelds deaktiviert. Bei deaktiviertem Alarm ist das Glockensymbol im LED-Display nicht sichtbar.

SABBATMODUS (STAR-K)

Alle Weinlagerungsgeräte sind mit dem Sabbatmodus ausgestattet. Damit können während bestimmter religiöser Feiertage die Lampen ausgeschaltet bleiben.

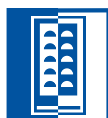
Zur Einleitung des Sabbatmodus bei eingeschaltetem Gerät das Tastenfeld ⏽ drücken, damit auf dem LED-Display auf der Schaltblende OFF (Aus) sichtbar ist. Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

Anschließend das Tastenfeld ⏽ 10 Sekunden lang drücken und gedrückt halten. Dadurch wird das Gerät wieder eingeschaltet, und die Lampen werden deaktiviert. Um die normale Beleuchtung des Geräts wiederherzustellen, das Tastenfeld ⏽ drücken und loslassen.

Wenn Sie Fragen zur Konformität mit Star-K haben, besuchen Sie www.star-k.org.

VISUELLE SERVICEANZEIGE

Das elektronische Steuersystem überwacht sowohl die Temperaturen als auch den Betrieb des Geräts. Wenn es mit der Temperatur oder dem Betrieb ein Problem gibt, erscheint das Schraubschlüsselsymbol im LED-Display auf der Schaltblende beleuchtet. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, prüfen Sie, ob der Kondensatorbereich gereinigt werden muss. Siehe „Reinigung des Kondensators“ auf Seite 104.



FLASCHENLAGERUNGS-SCHUBLADEN – MODELL ICB427R

TEMPERATURREGELUNG

Modell ICB427R: Die Flaschenlagerungsschubladen verfügen über einen eigenen Mikroprozessor und eine eigene Schaltblende, das sich in der oberen Schublade befindet. Die voreingestellte Temperatur ist ab Werk 3 °C, aber Sie haben die Möglichkeit, die Temperatur innerhalb eines Bereichs von 1 °C bis 7 °C einzustellen. Das LCD-Display auf der Schaltblende zeigt die Ist-Temperatur beider Schubladen in Ihrem Gerät an.

Das Tastenfeld ▽ auf der Schaltblende ermöglicht durch Drücken des Tastenfelds das Verringern der Temperatur der Schubladen um jeweils ein Grad. Sie können die Temperatur in den Schubladen um jeweils ein Grad erhöhen, indem Sie das Tastenfeld △ auf der Schaltblende drücken.

ALARMFUNKTION

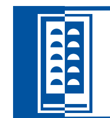
Modell ICB427R: Die Alarmfunktion gibt einen hörbaren Piepton ab, wenn eine Schublade versehentlich offen gelassen wurde.

Bei aktiviertem Alarm wird ein Glockensymbol im LCD-Display der Schaltblende beleuchtet. Bei deaktiviertem Alarm ist das Glockensymbol nicht sichtbar.

TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Auf jeden Fall können die Temperatureinstellungen nach Wunsch festgelegt werden, und bei dem von Ihnen erworbenen Weinlagerungsmodell können Sie darauf vertrauen, dass diese Temperaturen auch aufrechterhalten werden. Eine Tabelle mit empfohlenen Lagerungs- und Serviertemperaturen befindet sich auf Seite 107.

Während jede Temperaturzone Ihres Weinlagerungsgeräts einen Bereich von 3 °C bis 18 °C aufweist, können Sie die Temperaturen präzise so einstellen, wie Sie es für am besten halten – ob es sich um die Temperatur für Tafelwein handelt oder ob die Bedingungen für eine langfristige Lagerung im Keller repliziert werden sollen.



WEINLAGERUNG

WEINLAGERUNGSREGALE

Alle Weinlagerungsmodelle von Sub-Zero verfügen über mit Rollen ausgestattete Regale, die sich um drei Viertel herausziehen lassen, um einen leichten Zugriff auf alle gelagerten Weine zu gewähren.

WICHTIGER HINWEIS: Bei den Modellen ICB424 und ICB424FS sind mit Ausnahme des unteren ortsfesten Regals alle Regale mit Rollen ausgestattet.

Die Regale verfügen über eine Massivholzverkleidung in Naturkirsche, die durch anderes Holz ersetzt werden kann, das besser zu Ihren Schränken passt. Details über das Austauschen der Holzverkleidung finden Sie in der Designanleitung von Sub-Zero. Oder besuchen Sie unsere Website unter subzero.com.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn die Holzverkleidung gebeizt oder versiegelt werden soll, sollte Ihnen bewusst sein, dass einige dieser Substanzen gefährlich sind und den gelagerten Wein beschädigen.

Ihr Weinlagerungsgerät dient zum Optimierung der Lagerung von Flaschen in einer idealen Umgebung, in der der Wein bei einer gleichmäßigen Temperatur mit dem Korken in Berührung bleibt. Die richtige Anordnung der Flaschen auf den Regalen entnehmen Sie der nachstehenden Abbildung.

Wenn Sie Demi- oder Magnum-Flaschen lagern, werden diese auf dieselbe Weise wie 750-ml-Flaschen auf den Regalen untergebracht.

⚠ VORSICHT

Beim Lagern von Magnum-Flaschen müssen Sie das Regal direkt über dem gewünschten Lagerregal herausnehmen, damit diese größeren Flaschen problemlos in das Gerät gelegt und wieder herausgenommen werden können. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises zerbrechen die Flaschen.

HERAUSNEHMEN DES WEINLAGERUNGSREGALS

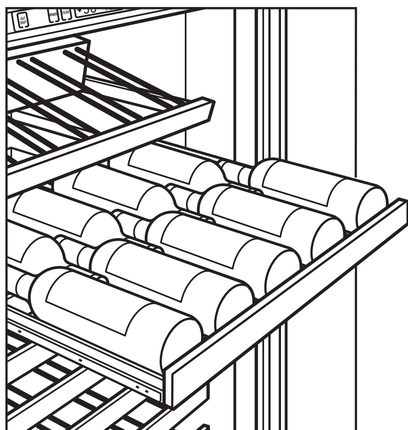
Zum Herausnehmens eines Weinlagerungsregals wird das Regal vollständig herausgezogen, vorsichtig und gleichmäßig auf beiden Seiten von vorne angehoben und entfernt. Siehe die Abbildung unten. Beim Einbauen des Regals gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

⚠ VORSICHT

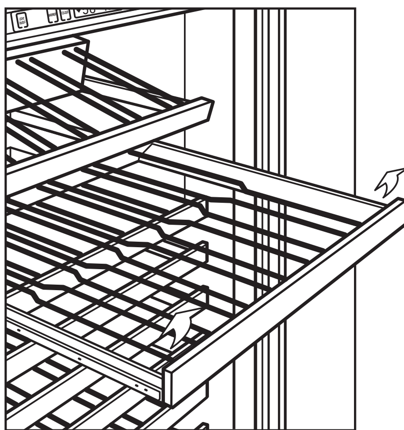
Achten Sie darauf, dass alle Flaschen aus dem Weinlagerungsregal entfernt werden, bevor es herausgenommen wird.

DESIGNANLEITUNG

Details über das Austauschen der Holzverkleidung der Weinlagerungsregale in Naturkirsche finden Sie in der Designanleitung von Sub-Zero. Oder besuchen Sie unsere Website unter subzero.com.



Anordnung bei der Weinlagerung



Herausnehmen des Weinlagerregals

WEINLAGERUNG

DISPLAY-REGAL

Modelle ICB427, ICB427R und ICB430: Diese Weinlagerungsmodelle verfügen über ein Display-Regal, auf dem Sie Ihre preisgekrönten Jahrgänge Ihrer Weinkollektion zur Schau stellen können. Es wird durch eine in der Schaltblende montierte diskrete Beleuchtung angestrahlt. Das Display-Regal ist so konstruiert, dass der Wein immer mit dem Korken in Berührung bleibt. Siehe die Abbildung unten.

WICHTIGER HINWEIS: Das Display-Regel ist so konstruiert, dass nur eine Reihe Flaschen so gelegt wird, dass der untere Teil der Flasche an der Holzschiene ruht und der obere Teil und der Korken der Flasche zur Rückseite des Weinlagerungsgeräts weisen.

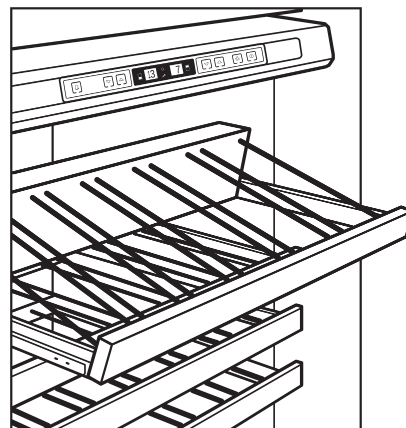
WICHTIGER HINWEIS: Bei Modellen ICB424 und ICB424FS ist kein Display-Regal vorhanden.

HERAUSNEHMEN DES DISPLAY-REGALS

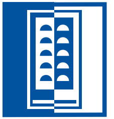
Modelle ICB427, ICB427R und ICB430: Zum Herausnehmens des Display-Regals wird das Regal vollständig herausgezogen, vorsichtig und gleichmäßig auf beiden Seiten von vorne angehoben und entfernt. Beim Einbauen des Regals gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

⚠ VORSICHT

Achten Sie darauf, dass alle Flaschen aus dem Display-Regal entfernt werden, bevor es herausgenommen wird.



Display-Regal – Modelle ICB427, ICB427R und ICB430



FLASCHENLAGERUNGS-SCHUBLADEN – MODELL ICB427R

AUSBAUEN DER SCHUBLADE

Modell ICB427R: Das Steuerkabel abtrennen, bevor die obere Schublade herausgenommen wird. Siehe die Abbildung unten.

Zum Herausnehmen einer Schublade aus dem Modell ICB427R wird die Schublade bis zum Anschlag nach vorne gezogen. Gleichmäßig an beiden Seiten der Schubladenfront anheben und herausziehen (siehe Abbildung weiter unten).

WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie darauf, dass vor dem Herausnehmen der Schublade der Inhalt geleert wird.

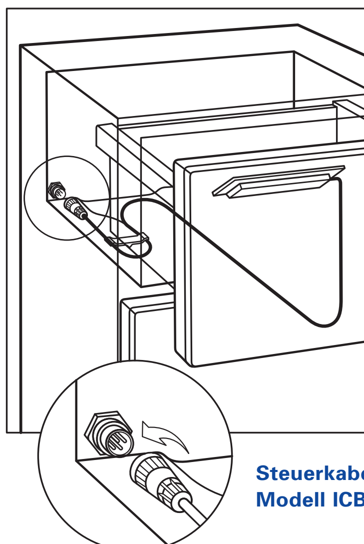
Zum Wiedereinführen der Schublade die Vorderseite der Schublade anheben und auf die Gleitschienen setzen. Dabei darauf achten, dass die kleinen Haken am Ende jeder Schiene in die vorderen Löcher der Schubladengleitschiene eingreifen.

⚠ VORSICHT

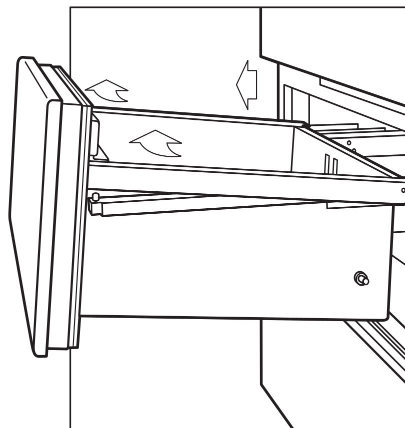
Vor dem Herausnehmen der oberen Schublade des Modells ICB427R MUSS das Steuerkabel abgetrennt werden.

SCHUBLADENTEILER

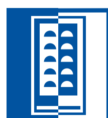
Modell ICB427R: Jede Schublade des Modells ICB427R ist mit einem ortsfesten Teiler ausgestattet.



Steuerkabel – Modell ICB427R



Herausnehmen der Schublade – Modell ICB427R



BEDIENUNG DER TÜR

SCHLIESSEN DER TÜR

Die Tür Ihres Weinlagerungsgeräts ist mit einem federbelasteten Schließmechanismus ausgestattet. Beim Schließen der Tür greift der Schließmechanismus ein und dichtet die Tür ab.

TÜRANSCHLAG VON 90 GRAD

Wenn Ihr Weinlagerungsgerät in einer Ecke aufgestellt ist, sollte die Türöffnung auf 90 Grad begrenzt werden. Wenn dies der Fall ist, schlagen Sie im entsprechenden Abschnitt für Ihr Weinlagerungsmodell ICB427, ICB427R oder ICB430 nach.

WICHTIGER HINWEIS: Ein Türanschlag von 90 Grad ist für die Modelle ICB424 und ICB424FS nicht erhältlich.

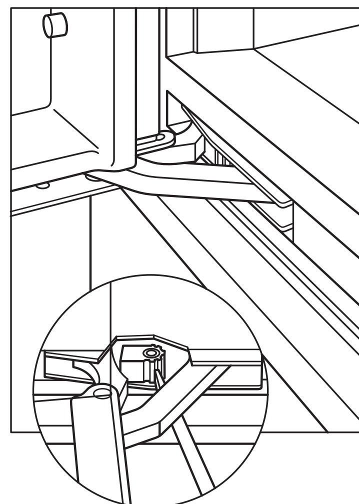
Modelle ICB427 und ICB427R: Bei diesen Modellen ist ein 90-Grad-Türanschlag in das Scharniersystem integriert. Der Anschlag wird ganz einfach betätigt, indem die Messingnocke im oberen und unteren Scharnier mit einem Flachschraubendreher gedreht wird. Bei Anschläge müssen auf 90 Grad gestellt werden, damit Sie die Tür sicher benutzen können. Siehe die Abbildung unten.

Mit dem Schraubendreher kann der Türanschlag auf maximal 105 Grad eingestellt werden, indem die Messingnocke bis zum nächsten Anschlag gedreht wird.

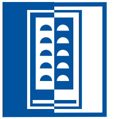
⚠ ACHTUNG

Beim Öffnen der Tür bei Modellen ICB427 und ICB427R besteht die Gefahr, sich ernsthaft die Finger zu quetschen. Es muss darauf geachtet werden, dass die Finger bei geöffneter Tür nicht in die Türöffnung auf der Scharnierseite geraten.

Modell ICB430: Ein optionaler Türanschlag von 90 Grad ist als Verkaufszubehör erhältlich. Einzelheiten hierzu erfahren Sie von Ihrem Sub-Zero-Händler.



90-Grad-Türanschlag – Modelle ICB427 und ICB427R



REINIGUNG

AUSSENFINISH AUS EDELSTAHL

Klassisches Edelstahlfinish: Zum Reinigen der Außenseite einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fusselnden Tuch auftragen.

Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Edelstahloberfläche abnehmen.

⚠ VORSICHT

Unter keinen Umständen dürfen metallische oder stark scheuernde Reiniger oder Tücher verwendet werden, da ansonsten das klassische Edelstahlfinish verkratzt wird.

REINIGEN DER GLASTÜR

Die Glastürplatte kann mit einem beliebigen, gängigen Glasreinigungsmittel gereinigt werden.

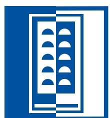
REINIGUNG DES INNENRAUMS

Zum Reinigen der Innenflächen und herausnehmbaren Teile diese mit einer milden Lösung aus Seife und lauwarmem Wasser mit etwas Natriumbikarbonat abwaschen. Keinen Essig verwenden. Abspülen und gründlich trocknen. Es darf nach Möglichkeit kein Wasser auf die Lampen, die Schaltblende und die Holzverkleidung auf den Regalen kommen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Tücher auf den Innen- und Außenflächen sowie der Glastürplatte verwenden.

⚠ VORSICHT

Vor dem Reinigen des Geräts den Strom an der Schaltblende ausschalten.



REINIGUNG

REINIGUNG DES KONDENSATORS

Der Kondensator sollte alle drei bis sechs Monate gereinigt werden. Der Reinigungsplan hängt von der Staub- und Fusselmenge ab, die sich in diesem Bereich ansammelt.

Um Zugriff auf den Kondensator bei Ihrem spezifischen Weinlagerungsmodell zu erhalten, beziehen Sie sich auf die Position des Kondensators in den nachstehenden Abbildungen. Staub und Fusseln mit einer weichen Bürste und einem Staubsauger vom Kondensatorbereich entfernen. HINWEIS: Um ein Verbiegen der Kondensatorrippen zu vermeiden, darf nur in Richtung der Rippen gesaugt werden (auf und ab).

⚠ VORSICHT

Vor dem Reinigen des Kondensators den Strom an der Schaltblende ausschalten. Wenn Sie den Kondensator reinigen, sollten Sie Handschuhe tragen, um Verletzungen durch die scharfen Kondensatorrippen zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

Wenn der Kondensator nicht gereinigt wird, könnte ein Temperaturverlust, ein mechanisches Versagen oder eine Beschädigung die Folge sein.

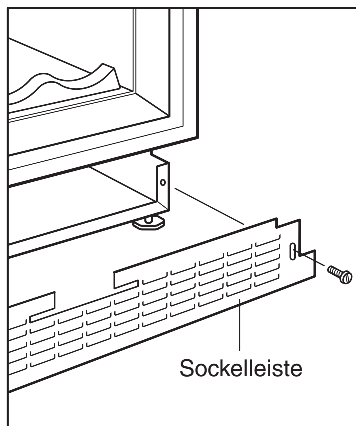
POSITION DES KONDENSATORS

Modelle ICB424 und ICB424FS: Bei diesen Modellen befindet sich der Kondensator hinter der Sockelleiste. Zuerst wird die Sockelleiste ausgebaut, um den Kondensatorbereich freizulegen. Siehe die Abbildung unten.

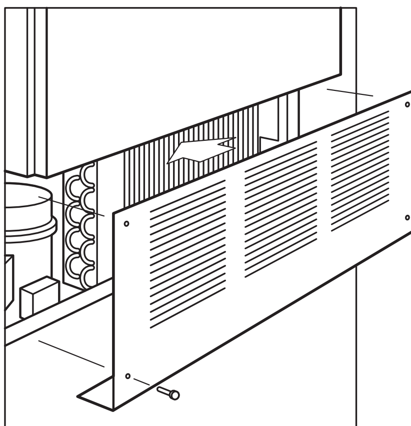
Modelle ICB427 und ICB427R: Bei diesen Modellen befindet sich der Kondensator hinter der Sockelleiste bzw. dem Gitter. Die Schrauben, mit denen die Sockelleiste bzw. das Gitter befestigt ist, ausbauen. Diese Baugruppe lässt sich leicht nach vorne schieben, sodass Sie Zugang zum Kondensatorbereich haben. Siehe die Abbildung unten.

Modell ICB430: Der Kondensator befindet sich hinter dem Gitter oben am Gerät. Zum Ausbauen des Jalousiegitters zuerst die Tür öffnen, um drei Kreuzschlitzschrauben freizulegen. Die drei Gitterschrauben entfernen. Das Gitter an der Oberseite nach vorne kippen und die Federn hinter dem Gitter lösen. Dann das Gitter abheben. Siehe die Abbildung unten.

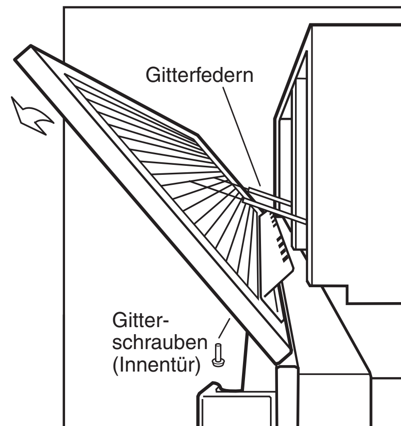
Zum Ausbauen eines Plattengitters bei Modell ICB430 das Gitter anheben, dann aus der Unterseite heraus und nach unten ziehen, um es von der Montagehalterung zu lösen.



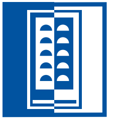
Position des Kondensators – Modelle ICB424 und ICB424FS



Position des Kondensators – Modelle ICB427 und ICB427R



Position des Kondensators – Modell ICB430



INFORMATIONEN ZUR **BELEUCHTUNG**

SCHRANKBELEUCHTUNG

Modelle ICB424 und ICB424FS: Bei diesen Modellen ist der LED-Lichtschlauch an der Oberseite des Schranks montiert und verläuft kaskadenförmig entlang der gesamten Gerätefront.

Modelle ICB427, ICB427R und ICB430: Bei diesen Modellen ist die diskrete Beleuchtung an zwei Stellen angebracht. Ein LED-Lichtschlauch ist oben am Schrank angebracht, und eine zweite Beleuchtung ist in der Schaltblende montiert und beleuchtet das Display-Regal. Siehe die Abbildung unten.

Diese Lampen haben eine lange Lebensdauer und sollten erst nach längerer Zeit ersetzt werden müssen. Wenn Sie Probleme mit der Schrankbeleuchtung haben oder Ersatz benötigen, wenden Sie sich an Ihren Sub-Zero-Händler.

⚠ ACHTUNG

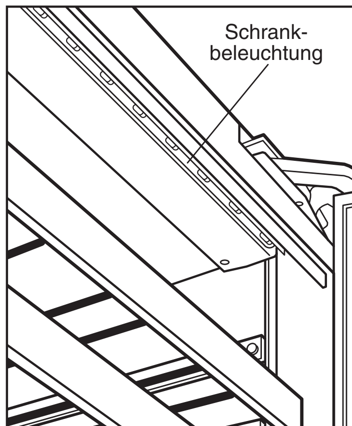
Den Strom zum Gerät ausschalten, während die Glühbirnen ersetzt werden. Beim Umgang mit Glühbirnen Schutzhandschuhe tragen.

SCHUBLADENBELEUCHTUNG – MODELL ICB427R

Modell ICB427R: Die Beleuchtung ist im oberen Bereich in jedem Schubladenkühlfach eingelassen. Siehe die Abbildung unten.

Zum Ersetzen einer Glühbirne in einem Schubladenfach muss die Schublade bis zum Anschlag herausgezogen werden. Es wird empfohlen, die Schublade ganz herauszunehmen. Das Verfahren zum Herausnehmen der Schublade ist auf Seite 91 beschrieben.

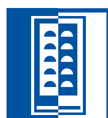
Die 25-Watt-Glühbirne aus der Fassung schrauben und die neue Glühbirne einschrauben.



Schrankbeleuchtung – Modelle ICB427, ICB427R und ICB430



Beleuchtung des Schubladenfachs – Modell ICB427R



LAGERN UND **SERVIEREN** VON WEINEN

Für die Lagerung und das Servieren von Weinen gibt es eine richtige Methode. Und es gibt eine falsche Methode. Die Weinlagerungsgeräte von Sub-Zero halten sich auf jeden Fall an die richtige Methode. Weinkenner wissen, dass Wein im Idealfall über einen längeren Zeitraum hinweg in einem Keller gelagert werden sollte, der vibrationsfrei, dunkel und feucht ist und eine gleichbleibende Temperatur von 13 °C aufweist. Aber wem von uns stehen diese Bedingungen zur Verfügung?

Beim Wein geht es darum, wie man am besten Obst konserviert und bei der richtigen Temperatur kühlt, bevor es verdirbt. Schließlich ist Wein in seiner einfachsten Interpretation ein Traubensaft.

Wein muss sorgfältig ausgewählt und behandelt werden. Der Weinliebhaber weiß, die richtige Lagerung gewährleistet, dass der Wein unter den besten Bedingungen serviert wird.

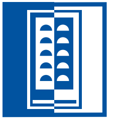
Durch den Kauf Ihres Weinlagerungsgeräts von Sub-Zero haben Sie bewiesen, dass es Ihnen wichtig ist, den Wein in einer optimalen Umgebung aufzubewahren. Wie Sie das Gerät letztlich einsetzen, bleibt Ihnen überlassen.

Sie können das gesamte Weinlagerungsgerät für eine langfristige Lagerung verwenden und die Temperatur in beiden Zonen auf 13 °C einstellen – die ideale Temperatur für ein längeres Lagern oder Reifen. Wenn Sie jedoch nur einen kleinen Teil des Geräts dieser Funktion widmen möchten, können Sie die Temperatur in der kleineren Zone auf langfristige Lagerung einstellen und die andere Temperaturzone so anpassen, dass Sie die dort aufbewahrten Weine bald genießen können.

Die Temperatur in dieser Zone kann beliebig gewählt werden. Natürlich gibt es ideale Temperaturen, bei denen Weine serviert werden sollten, aber diese sind sehr subjektiv, da jeder Gaumen auf unterschiedliche Temperaturen anders reagiert.

Die Tabelle auf der folgenden Seite enthält einige universal anerkannte Lagerungs- und Serviertemperaturen für die gängigsten Weine von heute.

Genießen Sie den Wein und Ihr Weinlagerungsgerät von Sub-Zero. Und vielen Dank für Ihr Vertrauen in Sub-Zero.



LAGERUNGS- UND SERVIERTEMPERATUREN

◄ Kühlschranktemperatur — Ideale langfristige Lagerungs- / Reifungstemperatur ► — Raumtemperatur ►

SÜSSE WEISSWEINE · TROCKENE WEISSWEINE · LEICHTE ROTWEINE · VOLLMUNDIGE ROTWEINE

4 °C · 5 °C · 6 °C · 7 °C · 8 °C · 9 °C · 10 °C · 11 °C · 12 °C · 13 °C · 14 °C · 15 °C · 15 °C · 17 °C · 18 °C

Muscadet · Chablis
Sauternes · Macon · Chinon · Beste weiße Burgunder / Graves · Rote Burgunder
Gewürztraminer · Bordeaux Blanc
Sancerre / Pouilly · Beaujolais Nouveau · Beaujolais Crus · Beste Rotweine von der Rhône
Gros Plant · Elsass / Riesling · Côtes du Rhône (Rotwein) · Vintage Portwein
Muskateller · Sylvaner · Midi-Rotweine (Corbieres usw.)
Aligoté · Fino Sherry · Tawny Port
Tokaier · Jahrgangsunabhängiger Champagner · Amontillado · Gewöhnlicher roter Bordeaux
Montilla · Cream Sherry · Cahors
Perlwein (Sekt, Cava usw.) · Vin Jaune · Madeira · Madiran
Eiswein · Bester Champagner · Edler roter Bordeaux
Liebfraumilch · Gute deutsche / österreichische Weine · Beste trockene deutsche Weine · Beste süße deutsche Weine · Bandol
Süße Loire Chenin Weißweine
Frascati
Orvieto · Soave · Valpolicella · Chianti Reservas
Verdicchio · Fiasco Chianti · Rioja Reservas
Vinho Verde · Ungarische Weißweine · Sizilianische Rotweine · Beste portugiesische Rotweine
Fendant · Stierenblut
Lambrusco · Valdepenas · Barbera · Barolo
Dole · Chilenischer Cabernet
Retsina · Jugoslawischer Riesling · Leichte Zinfandel-Weine
S.A. Chenin Blanc · Kalifornien / Australien / Oregon Pinot Noir
Chardonnay · Beste kalifornische / australische Chardonnay-Weine · Best kalifornische Cabernets / Zinfandels
Leichte Muskateller
Neuseeländischer Sauvignon Blanc · Kalifornischer Sauvignon Blanc · Old Hunter Valley Weißweine · Merlot / Pinot Noir
Johannisberg Riesling · Liqueur Muscat
Barossa Riesling · Bester australischer Cabernet / Shiraz
Roséwein

4 °C · 5 °C · 6 °C · 7 °C · 8 °C · 9 °C · 10 °C · 11 °C · 12 °C · 13 °C · 14 °C · 15 °C · 15 °C · 17 °C · 18 °C



FEHLERSUCHE

Wenn Ihr Weinlagerungsgerät nicht richtig funktioniert, lesen Sie die folgende Anleitung zur Fehlersuche durch, bevor Sie Ihr von Sub-Zero befugtes Kundendienstzentrum oder den Händler anrufen. Diese Anleitung spart Zeit und erspart Ihnen Probleme, sodass ein teurer Besuch eines Kundendienstvertreters eventuell nicht notwendig ist.

Das Weinlagerungsgerät funktioniert nicht

- Wird dem Gerät Strom zugeführt?
- Ist der Schutzschalter bzw. die Sicherung ausgelöst?
- Ist das Gerät eingeschaltet? Drücken Sie das Tastenfeld ⏽.
- Ist der Kondensatorbereich sauber?

Das Weinlagerungsgerät ist wärmer als normal

- Ist der Regler richtig eingestellt?
- Ist der Kondensatorbereich sauber?
- Waren die Tür oder Schubladen (Modell ICB427R) längere Zeit offen?

Das Weinlagerungsgerät läuft über längere Zeiträume hinweg

- Ist der Kondensatorbereich sauber?
- An heißen Tagen und bei warmen Raumtemperaturen läuft der Kompressor länger.
- Waren die Tür oder Schubladen (Modell ICB427R) längere Zeit offen?
- Haben Sie vor kurzem eine große Menge Wein aufgefüllt?

Im Gerät bildet sich Kondensation

- Dies ist bei höherer Luftfeuchtigkeit (im Sommer) und beim häufigen Öffnen der Tür normal
- Schließen die Türen und Schubladen (Modell ICB427R) richtig und dichten sie richtig ab?

An der Außenseite des Geräts bildet sich Kondensat

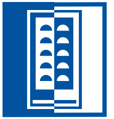
- Während längerer Zeiträume mit hoher Luftfeuchtigkeit kann sich auf den Außenflächen Kondensation bilden. Die Kondensation verschwindet, wenn die Feuchtigkeit abnimmt. Achten Sie darauf, dass die Türen und Schubladen (Modell ICB427R) richtig schließen und abdichten. Wenn sich weiterhin Kondensation bildet, wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Sub-Zero-Kundendienstzentrum.

Sie benötigen Produktinformationen

- Besuchen Sie unsere Website subzero.com, wo Sie Informationen zur Planung, Installation und zu Produkten finden.

Sie benötigen Kundendienst

- Wenn Serviceleistungen erforderlich sind, halten Sie die in Ihr Sub-Zero-Gerät integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein von Sub-Zero autorisiertes Kundendienstzentrum wenden.
- Den Namen und die Telefonnummer eines von Sub-Zero autorisierten Kundendienstzentrums finden Sie im Abschnitt unserer Website mit Kontakt- und Supportinformationen unter subzero.com.
- Wenn Sie den Kundendienst anrufen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummer Ihres Geräts. Bei den Modellen ICB424 und ICB424FS befindet sich das Schild mit Modell- und Seriennummer auf der Unterseite der oberen Wand. Bei Modellen ICB427 und ICB427R ist es an der Unterseite der Schaltblende befestigt. Bei Modell ICB430 befindet sich die Platte auf der Türinnenseite in der Nähe des oberen Scharniers auf dem Hauptrahmenprofil.



HÄUFIG GESTELLTE **FRAGEN**

TEMPERATUR

WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Weinlagerungsgerät nicht gewartet wird, sollte der Strom für Ihr Gerät eingeschaltet sein.

F: Wie stelle ich die Temperaturen ein?

A: Zur Einstellung der Temperaturen siehe „Temperaturregelung" auf Seite 96. Für Modell ICB427R siehe auch Seite 98.

F: Was sind die empfohlenen Temperatureinstellungen?

A: Die Temperatureinstellungen hängen von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Jede Temperaturzone Ihre Weinlagerungsgeräts hat zwar einen Bereich von 3 °C bis 18 °C, Sie können die Temperaturen aber nach eigenem Ermessen einstellen. Eine Tabelle mit empfohlenen Lagerungs- und Serviertemperaturen befindet sich auf Seite 107.

F: Auf der Innen- und Außenseite meines Geräts bildet sich Kondensation.

A: In Klimazonen mit höherer Luftfeuchtigkeit bildet sich immer Kondensation. Dies ist ganz normal. Wenn die Tür längere Zeit offen gelassen wird, kann sich ebenfalls auf der Innenseite des Geräts Kondensation bilden.

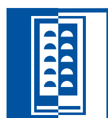
F: Mein Gerät kühlt nicht richtig.

A: Reinigen Sie den Kondensatorbereich wie auf Seite 104 beschrieben.

GERÄUSCHE

F: Warum höre ich mein Gerät häufig laufen?

A: Es ist normal, wenn man die Ventilatoren und Motoren während des Betriebs hört. Die Geräusche können je nach Platzierung des Geräts und Gesamtdesign etwas verstärkt werden.



SERVICEINFORMATIONEN

Diese Bedienungs- und Pflegeanleitung enthält die Informationen, die Sie benötigen, um Ihren Wein in Ihrem Weinlagerungsgerät von Sub-Zero bei optimaler Qualität aufzubewahren.

KONTAKTINFORMATIONEN

Website:
subzero.com

Wenn Kundendienstarbeiten erforderlich sind, müssen Sie für den Anruf die Modell- und Seriennummer bereithalten. Diese Nummern befinden sich auf dem Modell- und Seriennummernschild. Bei den Modellen ICB424 und ICB424FS befindet sich das Schild mit Modell- und Seriennummer auf der Unterseite der oberen Wand. Bei Modellen ICB427 und ICB427R ist es an der Unterseite der Schaltblende befestigt. Bei Modell ICB430 befindet sich die Platte in der Tür in der Nähe des oberen Scharniers auf dem Hauptrahmenprofil. Die Position des Typenschilds für Ihr spezifisches Modell finden Sie auf den Seiten 93–95. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Sub-Zero-Händlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Modellnummer ______________________

Seriennummer ______________________

Installationsdatum ______________________

Von Sub-Zero autorisiertes Kundendienstzentrum und Telefonnummer

____

Sub-Zero-Händler und Telefonnummer

____

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in der Anleitung zur Fehlersuche auf Seite 108–109 durch, bevor Sie sich an den Kundendienst von Sub-Zero wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Schutzschalter ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie Ihr neues Produkt von Sub-Zero noch heute, damit wir Ihnen ggf. helfen können. Sie haben folgende Möglichkeiten, Ihr Gerät zu registrieren:

1) Schicken Sie die ausgefüllte Produktregistrierungskarte von Sub-Zero per Post.
2) Registrieren Sie Ihr Produkt online unter **subzero.com**.

Modell und Seriennummer für Ihr Gerät finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte von Sub-Zero. Wenn Sie uns Ihre E-Mail-Adresse angeben, erhalten Sie von uns interessante neue Produktupdates und Rezepte, sobald diese verfügbar sind, sowie Informationen zu besonderen Veranstaltungen.

SUB-ZERO, INC.
PO BOX 44130
MADISON, WI 53744 USA
SUBZERO.COM



7007785 3/2008

